

PALETA COCIDA EXTRA gerunda, 11x11 y guitarra



producto	Peso unitario	código	cajas	Consumo preferente	conservación	características
Paleta cocida extra Gerunda	6,500 Kg.	350A	2 piezas	90 días	Conservar entre 0°C y +5°C	Pieza entera de paleta, elaborada en formato Gerunda (Mandolina) y merma cero.
Paleta cocida extra 11x11	3,800 Kg.	351A	2 piezas	90 días	Conservar entre 0°C y +5°C	Pieza entera de paleta, elaborada en formato Sándwich y merma cero.
Paleta cocida extra guitarra	4,500 Kg.	352A	2 piezas	90 días	Conservar entre 0°C y +5°C	Pieza entera de paleta, elaborada en formato Guitarra y merma cero.



sin gluten



Tradición charcutera del Pirineo

Casanova Hnos, S.A.

Telf. +34 972 74 00 50 Fax +34 972 74 10 51
Carretera de Molló, 6 17867 - CAMPRODON (Girona)

e-mail : info@casanovahermanos.com web. www.casanovahermanos.com

JAMON COCIDO EXTRA

-etiqueta negra-



producto	Peso unitario	código	cajas	Consumo preferente	conservación	características
Jamón cocido extra Etiqueta negra	7,000 kilos	326A	1 pieza	90 días	Consérvese entre 0°C y +5°C	Pieza entera de jamón, elaborada en formato Gerunda, merma cero y sin piel.



sin gluten

CALIDAD NUTRICIONAL por cada 100 gramos de producto

Proteína	18 gramos
Grasa	2 gramos
Hidratos de Carbono	1 gramo
Nivel calórico	94 Kcalorías / 392 KJ



Tradición charcutera del Pirineo

Casanova Hnos, S.A.

Tel. +34 972 74 00 50 Fax +34 972 74 10 51
Carretera de Molló, 6 17867 - CAMPRODON (Girona)

e-mail : info@casanovahermanos.com web. www.casanovahermanos.com

BACON AHUMADO NATURAL y BACON MOLDEADO CON PIEL



producto	Peso Unitario	Código	Cajas	Consumo preferente	Conservación	Características
Bacon Moldeado con Piel –cocido-	3.000 g.	187A	2 piezas	120 días	Mantener a una temperatura de entre 0°C y +5°C	Bacon (sin cartilagos) cocido y ahumado
Bacon Moldeado con Piel –cocido- - mitades -	1.600 g.	187K	4 piezas			
Bacon Moldeado Con piel –cocido- loncheado	3.000 g.	188A	2 piezas	120 días	Mantener a una temperatura de entre 0°C y +5°C	Pieza de bacón cocida, ahumada y loncheada, presentada dentro de la bolsa.
Bacon Ahumado Natural	2.700 g.	190A	2 piezas	120 días	Mantener a una temperatura de entre 0°C y +5°C	Pieza de bacón ahumada con serrín de roble



Tradición charcutera del Pirineo

Casanova Hnos, S.A.

Telf. +34 972 74 00 50 Fax +34 972 74 10 51
Carretera de Molló, 6 17867 - CAMPRDON (Girona)

e- mail : info@casanovahermanos.com web. www.casanovahermanos.com

LLONGANISSA de PAGÈS, PAM y FUET de CAMPRDON



producto	Peso unitario	código	cajas	Consumo preferente	conservación	características
Llonganissa de pagès extra Tradicional	500g. Aprox.	100A	5 kilos	90 días	En ambiente seco y fresco preferiblemente +20°C máximo	Embutido con picado característico de montaña, elaborado artesanalmente, realizando todo su proceso de curación en frío. Envasada en atmósfera controlada, lo que le confiere una larga conservación, manteniendo intactas todas sus cualidades.
		100Z	3 kilos			
-envasada-		100E	5 kilos	180 días		
PAM de Camprodon	180g.	101A	28 piezas	180 días	En ambiente seco y fresco, preferiblemente +20°C máximo	Secallona típica del Pirineo, curada y envasada herméticamente, que permite una larga y perfecta conservación.
		101Z	24 piezas			
Fuet de Camprodon	180g.	102C	5 kilos	90 días	En ambiente seco y fresco, preferiblemente +20°C máximo	Fuet típico catalán, elaborado y curado artesanalmente.
		102D	28 piezas			
	170g.	102Z	24 piezas			



Tradición charcutera del Pirineo



Casanova Hnos, S.A.

Tel. +34 972 74 00 50 Fax +34 972 74 10 51
Carretera de Molló, 6 17867 - CAMPRDON (Girona)

e-mail : info@casanovahermanos.com web. www.casanovahermanos.com

SALCHICHON EXTRA COSIDO y RIZADO CAMPRONDON



producto	Peso unitario	código	cajas	Consumo preferente	conservación	características
Salchichón extra cosido	1.700g. Aprox.	105A	4 piezas	90 días	En ambiente seco y fresco Preferiblemente +20°C máximo Conservar entre 0°C y +5°C	Embutido con picado grueso y con la tripa natural cosida, realizando todo su proceso de curación en frío.
		105Z	2 piezas			
	<i>Pieza larga para lonchear</i>	3.500g.	105U			box 100 piezas
Salchichón extra rizado	400g. Aprox.	106A	5 kilos	90 días	En ambiente seco y fresco, preferiblemente +20°C máximo	Embutido con picado grueso y con la tripa natural de cerdo, realizando todo su proceso de curación en frío.
		106Z	3 kilos			
Salchichón extra loncheado	150g.	430A	20 sobres	120 días	Conservar entre 0°C y +5°C	Finas lonchas de salchichón extra envasadas para su práctico y rápido consumo.
	500g.	433A	8 bandejas			



Tradición charcutera del Pirineo

Casanova Hnos, S.A.

Tel. +34 972 74 00 50 Fax +34 972 74 10 51
Carretera de Molló, 6 17867 - CAMPRONDON (Girona)

e-mail : info@casanovahermanos.com web. www.casanovahermanos.com

SALCHICHON SUPERIOR I, ESPECIAL II y SALAMI EXTRA AHUMADO CAMPRODON



producto	Peso unitario	código	cajas	Consumo preferente	conservación	características
Salchichón Superior I	1.700 g. Aprox.	107A	4 piezas	90 días	En ambiente seco y fresco preferiblemente +20°C máximo	Embutido con picado fino, gusto suave y con la tripa natural cosida.
		107Z	2 piezas			
Salchichón ESPECIAL II	1.600 g. Aprox.	108A	4 piezas	90 días	En ambiente seco y fresco, preferiblemente +20°C máximo	Embutido de picado fino, gusto suave y con tripa fibran.
		108Z	2 piezas			
Salami extra ahumado	3.500 g.	109A 109Z	2 piezas 1 pieza	120 días	En ambiente seco y fresco, preferiblemente +20°C máximo	Salami de picado fino y ahumado natural
<i>Pieza larga para lonchar</i>	6.000 g.	109U	box 50 piezas			
Salami extra loncheado	150 g. 500 g.	470A 473A	20 sobres 8 bandejas			



Casanova Hnos, S.A.

Telf. +34 972 74 00 50 Fax +34 972 74 10 51
Carretera de Molló, 6 17867 - CAMPRODON (Girona)

e- mail : info@casanovahermanos.com web. www.casanovahermanos.com

Tradición charcutera del Pirineo