

## **Jamon Serrano** **Мясная нарезка Хамон Серрано**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая свинина

**Состав:** окорок свиной, соль морская, нитритно-посолочная смесь, антиокислитель (изоаскорбат натрия)

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, приготовление хамона занимает не менее 7 месяцев и включает в себя засаливание в морской соли, сушку и созревание в тщательно контролируемых условиях

**Вкус:** насыщенный, соленый, с нежной текстурой, которая тает во рту

**Гастрономия:** в сочетании с красными сухими винами и хересами, также подойдет к коньякам из Гран Шампани категории VS



## **Longaniza** **Колбаса сыровяленая Лонганіза**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, нитритно-посолочная смесь, лактоза, перец черный молотый, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), консервант (E221), краситель (E120), поверхностная стартовая культура

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка; низкая доля жира, продолжительность созревания колбасы может достигать до 2 месяцев

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, сухой, сбалансирован по соли и с тонкими грибными нюансами в послевкусии

**Гастрономия:** с жареным рисом или яйцами, а также в бутербродах, в качестве закуски к насыщенным красным сухим и полусухим винам



## **Fuet Extra** **Колбаса сыровяленая Фуэт Экстра**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, шпик, лактоза, нитритно-посолочная смесь, декстроза, перец чёрный молотый, антиокислитель (изоаскорбат натрия), чеснок, краситель (кармины), сахароза, стартовые культуры

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, умеренной жирностью, сбалансирован по соли и с тонкими грибными нюансами в послевкусии

**Гастрономия:** в качестве закуски перед обедом или ужином, в сочетании с выдержанными красными сухими и полусухими винами



## Fuet Extra with Figs

### Колбаса сыровяленая Фуэт Экстра с инжиром

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, шпик, лактоза, инжир сушёный, нитритно-посолочная смесь, сахар, декстроза, перец чёрный молотый, желатин свиной, консервант (сорбат калия), антиокислитель (изоаскорбат натрия), чеснок, краситель (кармины), сахароза, стартовые культуры

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, умеренной жирностью, сбалансирован по соли, с тонкими грибными нюансами и фруктовой сладостью вяленого инжира в послевкусии

**Гастрономия:** в качестве закуски перед обедом или ужином, в сочетании с выдержанными красными сухими и полусухими винами



## Fuet Extra with Cheese

### Колбаса сыровяленая Фуэт Экстра с сыром с голубой плесенью

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, шпик, сыр с голубой плесенью (молоко пастеризованное, соль, уплотнитель (хлорид кальция), бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, плесневая культура *Penicillium roqueforti*), лактоза, соль, декстроза, перец чёрный молотый, антиокислители (E316, E306), чеснок, ароматизаторы, консерванты (нитрат калия, нитрит натрия), краситель (кармины), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизатор (E1450), сахароза, стартовые культуры

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, умеренной жирностью, с тонкими грибными и солеными пряными нюансами

**Гастрономия:** в качестве закуски перед обедом или ужином, в сочетании с десертными и сладкими креплеными винами



## Fuet Extra in Black Pepper

### Колбаса сыровяленая Фуэт Экстра в обсыпке из черного перца

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, шпик, лактоза, нитритно-посолочная смесь, декстроза, перец чёрный молотый, антиокислитель (изоаскорбат натрия), чеснок, краситель (кармины), сахароза, стартовые культуры

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, умеренной жирностью, сбалансирован по соли, с тонкими грибными нюансами и пряной остринкой в послевкусии

**Гастрономия:** в качестве закуски перед обедом или ужином, к насыщенным красным сухим и полусухим винам, а также с яркими освежающими сортами пива (например, IPA)



## **Fuet Extra with Pepper** **Колбаса сыровяленая Фуэт Экстра с перцем**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, шпик, лактоза, соль, декстроза, перец черный молотый, перец зеленый горошком, антиокислитель (изоаскорбат натрия), чеснок, краситель (кармины), консерванты (нитрат калия, нитрит натрия), стартовые культуры

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, умеренной жирностью, сбалансирован по соли, с тонкими грибными нюансами и пряной остринкой в послевкусии

**Гастрономия:** в качестве закуски перед обедом или ужином, к насыщенным красным сухим и полусухим винам, а также с яркими освежающими сортами пива (например, IPA)



## **Fuet Extra with Truffle** **Колбаса сыровяленая Фуэт Экстра с трюфелем**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, шпик, лактоза, нитритно-посолочная смесь (соль, консерванты (нитрат калия, нитрит натрия)), декстроза, черный перец, антиокислитель (изоаскорбат натрия), чеснок, краситель (кармины), ароматизаторы (содержат продукты переработки молока (в том числе лактозу)), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный), черный трюфель, стартовые культуры

**Особенность:** производится в России по испанской технологии с добавлением редкого натурального ингредиента – черного трюфеля, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** пикантный, яркий, с плотной текстурой, умеренной жирностью, сбалансирован по соли, имеет насыщенный мясной и тонкий грибной аромат и вкус, усиленный нотами трюфеля

**Гастрономия:** в качестве закуски перед обедом или ужином, к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Кот де Нюи, Бароло), зерновым и виноградным дистиллятам



## **Salchichon Montania Extra** **Колбаса сыровяленая Сальчичон Монтанья Экстра**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая колбаса из свинины в оболочке из белой плесени

**Состав:** свинина, лактоза, соль, пряности (перец белый, корица, кориандр молотые), декстроза, ароматизаторы, антиокислитель (изоаскорбат натрия), мальтодекстрин, антислеживающий агент (E504i), краситель (кармины), консерванты (нитрат калия, нитрит натрия), стартовые культуры, поверхностные стартовые культуры (*Penicillium nalgiovensis*, *Penicillium candidum*)

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, без ГМО, натуральная оболочка

**Вкус:** сбалансированный и яркий, благородный, умеренно пряный, солоноватый, насыщенно мясной с лёгкой остротой, характерным специфическим послевкусием

**Рекомендации по употреблению:** подходит для приготовления закусок «тапас», перед подачей на стол съедобную оболочку можно снять, а можно и оставить, можно дополнить колбасу пикантными сочными оливками или кусочками твердого сыра, сочетается с насыщенными красными винами, водкой и зерновыми дистиллятами, пивом





## Тапас

### Мясная нарезка Тапас (выводимое)

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО «Пит-Продукт»

**Категория:** сыровяленая свинина

**Состав:** Хамон Серрано: свинина, соль морская, посолочная смесь (соль, консерванты (E250, E252), антиокислитель (E316)); Сальчичон Экстра: свинина, лактоза, соль, пряности, декстроза, ароматизаторы, антиокислитель (E316), мальтодекстрин, консерванты (E250, E252), дрожжевой экстракт, краситель (кармины), сахароза, стартовые культуры; Чоризо острый: свинина, шпик, соль, паприка сладкая молотая, чеснок, натуральный ароматизатор, лактоза, декстроза, консерванты (E250, E252), краситель (кармины), кайенский перец, сахароза, стартовая культура

**Особенность:** производится в России по испанской технологии, представляет собой ассорти из лучших испанских сыровяленых деликатесов: Хамон Серрано, Сальчичон Экстра и Чоризо Хот

**Вкус:** хамон насыщенный, соленый, с нежной текстурой, которая тает во рту; сальчичон дает изысканные мясные акценты, умеренную жирность, со сбалансированными по соли пикантными нотами; чоризо обладает характерными тонами паприки и пикантными акцентами перца, с насыщенным мясным послевкусием и нежным жирком

**Гастрономия:** в качестве испанской закуски тапас вместе с оливками, овощами на подсушенном хлебе и с хлебными палочками, в сочетании с красными сухими и полусухими винами и хересами, также подойдет к коньякам из Гран Шампани категории VS, с яркими освежающими сортами пива (например, IPA)



**Casademont**  
En casa, Casademont

Основанная в 1956 году компания получила имя своего основателя.

Jaume Casademont происходил из семьи фермеров, которые десятилетиями производили колбасу фуэт на своей ферме недалеко от Жироны. Jaume решил расширить бизнес и открыл небольшое мясное производство. Он с самого начала сосредоточил свое внимание на производстве ограниченного ассортимента традиционных продуктов самого высокого качества. Время показало, что это было правильное решение: спрос увеличивался, и вскоре вместо первого цеха был открыт целый завод

площадью более 2000 квадратных метров. Еще через несколько лет и этого оказалось мало и был открыт второй завод. Сегодня компания Casademont 1956 Meat управляет двумя производственными площадками в окрестностях Жироны, а годовой объем производства достигает 25 тысяч тонн. Продукция под брендом Casademont продается более чем в 50 странах на 5 континентах.

Разумеется, за прошедшие десятилетия Casademont сделал многое для развития традиционного ассортимента испанских деликатесов. В линейке продукции появились такие специалитеты, как колбаса фуэт с добавлением душистого перца или сыра с голубой плесенью. Для любителей перекусывать на ходу были созданы снеки и продукты в нарезке. Вековая традиция испанских мясников живет и развивается, становясь настоящей легендой мировой высокой кухни.

*Хамон Серрано* – сыровяленый свиной окорок, жемчужина испанской кухни. Для изготовления хамона используются специальным образом подготовленные отборные окорока. Приготовление хамона занимает не менее 7 месяцев и включает в себя засаливание в морской соли, сушку и созревание в тщательно контролируемых условиях. Результатом забот становится нежнейшее мясо, которое буквально тает во рту. Традиционная технология приготовления хамона – национальное достояние Испании.

Ее соблюдение контролируется уполномоченным агентством испанского правительства, а хамон, произведенный в полном соответствии с традицией, получает право называться Jamón Serrano (хамон серрано; serrano – исп. «горный»). Обратите внимание: хамон Casademont именно такой. Мы – единственные обладатели знаков качества за пределами ЕС.

*Лонганиза* – благородная колбаса в натуральной оболочке и белой плесени. Определяющая особенность лонганизы – высокое содержание мяса. Любая колбаса состоит из мяса и шпика, но в лонганизе баланс между этими видами сырья серьезно смещен в сторону мяса. Это делает ее вкус особенно насыщенным. По этой же причине для созревания ей нужно намного больше времени, чем

прочим колбасам такого же диаметра. Во время созревания лонганиза деформируется и приобретает необычную форму изогнутого конуса.

*Фуэт* (исп. fuet, «хлыст») получил название за свою характерную форму. В Испании считают, что вкус и аромат этой длинной и тонкой колбасы способствует возбуждению аппетита, поэтому ее часто используют в качестве закуски перед обедом или ужином.

Классический фуэт покрыт благородной белой плесенью. Гурманы ценят плесень за тонкий грибной аромат, который она придает мясу. Но у нее есть и другие достоинства: например, защита колбасы от преждевременного высыхания. Счищать с фуэта белую оболочку не принято, от этого он теряет важный компонент своего богатого вкуса.

Современная мясная гастрономия Испании часто делает фуэт основой смелых экспериментов, дополняя его классический вкус необычными нотами. В коллекции Casademont есть несколько вариаций такого рода.

*Сальчичон Экстра* – сыровяленая колбаса с уникальной испанской технологией приготовления, которая придает удивительно мягкий вкус и неповторимый аромат.

*Чоризо Хот* – пикантная сыровяленая колбаса с добавлением кайенского перца и красной паприки, благодаря которым колбаса приобретает красный цвет и острый вкус.