



Embutidos tradicionales.

Tradiciones que dan placer.

Hay cosas que jamás deberían cambiar. Cómo el sabor de los embutidos, que desde hace más de 100 años, elaboramos en **La Gleva**.

Según métodos tradicionales que aprendimos de nuestros antepasados y con toda la delicadeza del mundo, para que hoy también podáis saborear los embutidos del ayer.

Los embutidos **La Gleva** se preparan con las mejores carnes de cerdo, embutidas en tripa natural. El aire de la Plana de Vic los seca ligeramente, dando les ese punto tan especial que los convierte en un verdadero placer para el paladar.

Con Embutidos **La Gleva**, date el placer de disfrutar de la cosa bien hecha.

Nuestros embutidos están libres de gluten cómo nos reconoce la Agència Catalana del Consum.



EMBOTITS LA GLEVA, S.L.
Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva-Vic (Barcelona) Spain
Tel. (+34) 93 857 01 38 · Fax (+34) 93 857 27 04
www.lagleva.com · embotits@lagleva.com



EMBOTITS LA GLEVA, S.L.
Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva-Vic (Barcelona) Spain
Tel. (+34) 93 857 01 38 · Fax (+34) 93 857 27 04
www.lagleva.com · embotits@lagleva.com



Somalla.

Descripción:

La somalla es auténtica tradición de la Plana de Vic cómo su salchichón. Las butifarras que no se cocían, se tendían a secar hasta que la butifarra estaba “somalla”. Es una pieza muy tierna que se funde en la boca, un gusto suave y dulce que recuerda a la carne. Las butifarras, y por tanto la somalla, siempre se han hecho con las mejores carnes.

Peso aproximado 200 g – 220 g.



Fuet.

Descripción:

El embutido curado más conocido es el fuet. La Gleva elabora el fuet con carne magra y panceta seleccionadas, tripa natural y especias. De la familia de la somalla, el lento proceso de maduración le confiere un sabor intenso, persistente con un punto de pimienta negra.

Peso aproximado 200-220 g.



Salchichón extra La Gleva.

Descripción:

Salchichón extra La Gleva elaborado con carne magra y panceta seleccionadas, tripa natural y muy especiada. El lento proceso de curación le confiere un sabor intenso, persistente que recuerda sabores olvidados.

Elaborado libre de alérgenos y ciertos aditivos:

- Sin gluten.
- Sin lactosa.
- Sin soja.
- Sin sulfito.
- Sin nitrito.
- Sin colorantes.
- Sin huevo.

Peso aproximado 300 - 350 g.



Salchichón de payés.

Descripción:

El salchichón de payés extra con un sabor más suave, embutido en tripa natural, con un largo tiempo de curación que le aporta su aspecto de plegado y su receta con ingredientes escogidos permite a todo el mundo apreciarlo.

Peso aproximado: Piezas de 300 g y de 500 g



Xomalla.

Descripción:

La xomalla es tradición renovada. Una exquisita y tradicional somalla aromatizada con pimentón picante y dulce, le da un sabor ligeramente picante poco perceptible, que nos permite saborear la carne selecta con la que elaboramos.

Peso aproximado 150 g.



Bull blanco y bull negro.

Descripción:

Del cerdo todo se aprovecha, y nuestros bulls son ejemplo. Los embutidos cocidos son otra forma tradicional de conservar. Picamos la carne de cerdo, añadimos las especias y sus ingredientes especiales para cada bull, huevos frescos al bull blanco y sangre en el bull negro, embutido en tripa rizada y los hervimos. Esta cocción hace de nuestros bulls unos embutidos melosos, ideales para cocinar o comer en crudo.

Peso aproximado pieza 500 - 550 g.



Lote de embutidos pequeño.

Descripción:

El lote pequeño de degustación es la manera más fácil de probar nuestros embutidos.

Presentación en caja protectora.

Peso aproximado del lote 650 g.

Incluye:

- 1 Somalla de 200 g.
- 1 Xomalla de 150 g.
- 1 Salchichón de 300 g.



Lote de embutidos grande.

Descripción:

El lote grande de degustación es un buen obsequio que permite disfrutar de nuestros embutidos a placer.

Presentación en caja protectora. Peso aproximado del lote 1400 g.

Incluye:

- 2 Somalla de 200 g.
- 2 Xomalla de 150 g.
- 1 Salchichón de 500 g.
- 1 Fuet de 200 g.

EMBOTITS LA GLEVA, S.L.
Marquès de Palmerola, 29
08508 La Gleva-Vic (Barcelona) Spain
Tel. (+34) 93 857 01 38 · Fax (+34) 93 857 27 04
www.lagleva.com · embotits@lagleva.com