

EC

EMBOTITS
CODERCH

CATÀLEG DE PRODUCTE

Embotits Coderch som una empresa dedicada a l'elaboració d'embotits de màxima qualitat seguint la tradició des de 1992, l'any que va ser fundada amb el nom de Fusté Bosch.





Embotits Coderch som una empresa dedicada a l'elaboració d'embotits de màxima qualitat seguint la tradició des de 1992, l'any que va ser fundada amb el nom de Fusté Bosch.

Desde que vem emprendre aquesta trajectòria, Embotits Coderch hem crescut i ens hem modernitzat en tots els processos que ens permeten oferir productes d'acord a les necessitats dels nostres consumidors.

L'elaboració dels productes i el control de la seva traçabilitat la gestionem amb l'ajut de les noves tecnologies integrades al procés productiu.

El sistema de gestió de la qualitat de la nostra empresa compleix totes les normes certificades de seguretat alimentària. Els controls que apliquem als productes que elaborem són supervisats per laboratoris altament qualificats, cosa que ens permet oferir una garantia total als nostres clients.

Actualment, per consolidar-nos en el mercat europeu i seguir creixent en vendes, amb les noves instal·lacions de la nostra planta de producció de Riudellots de la Selva, estem treballant per assolir les reconegudes certificacions de qualitat internacional **International Food Standard (IFS)** i **British Retail Consortium (BRC)**.

IFS Food

BRC FOOD CERTIFICATED

Actualment comptem amb quatre plantes de producció ubicades a les províncies de Girona i Barcelona.



RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona)
La nostra planta principal es troba situada a Riudellots de la Selva (Girona), és des d'on gestionem l'administració central del grup. Són unes modernes i grans instal·lacions on realitzem l'especejament del porc i de la vedella i l'elaboració de productes càrnics cuits i curats.

- ***Superfície:*** 3.000m2
- ***Producció:*** 50.000Kg/setmana

SANT FELIU DE PALLAROLS (Girona)
En aquestes instal·lacions de grans dimensions elaborem exclusivament productes curats i orejats.

- ***Superfície:*** 2.000m2
- ***Producció:*** 20.000Kg/semana

VILABLAREIX (Girona)
Instal·lacions ubicades a Girona on elaborem productes cuits, curats i frescos.

- ***Superfície:*** 1.000m2
- ***Producció:*** 7.000Kg/semana

VIC (Barcelona)
Instal·lacions dedicades a la producció de productes frescos i curats: xoriç orejat, fuets i llangonisses.

- ***Superfície:*** 500m2
- ***Producció:*** 5.000Kg/setmana



ÍNDEX

pag.6
BOTIFARRA D'OU
BOTIFARRA BLANCA

pag.7
BOTIFARRA NEGRE
BOTIFARRA DE PEROL

pag.8
BOTIFARRA FRESCA
BULL BLANC

pag.9
BULL NEGRE
SUMALLA

pag.10
LLOM CURAT
CAP DE LLOM CURAT

pag.11
BAIONA D'ESPATLLE CURADA
PASTA DE FETGE DE PORC

pag.12
PANXETA CURADA
LLONGANISSA

pag.13
FUET EXTRA
XISTORRA OREJADA TN

pag.14
XISTORRA OREJADA
XORIÇ OREJAT

pag.15
FRANKFURT
CATALANA

pag.16
MORCILLA AMB CEBA

BOTIFARRA D'OU

REF - 1040

Carn de porc picada i adobada i amb un 13 % d'ou, embotida en tripa natural de porc d'uns dos centímetres de diàmetre i trenta de llargada. Cuita en caldera. Presenta color groc. Lligada en forma de ferradura amb fil blanc.



BOTIFARRA BLANCA

REF - 1004

Carn de porc picada, adobada i embotida en tripa natural de porc. Cuita en caldera, d'uns quatre centímetres de diàmetre i llargada diversa que pot anar dels deu centímetres fins als trenta centímetres . Presenta color blanquinós. Lligada amb fil blanc.
La botifarra blanca prima és més prima que l'anterior, d'uns tres centímetres de diàmetre i vint a vint-i-cinc de llargada i va lligada en forma de ferradura.





BOTIFARRA NEGRE

REF - 1007

Carn de porc picada, adobada i barrejada amb sang de porc, embotida en tripa natural de porc i cuita en caldera, d'uns quatre centímetres de diàmetre i llargada diversa que pot anar dels deu centímetres fins als trenta centímetres. Presenta color negra. Lligada amb fil blanc.
La botifarrra negra prima és més prima que l'anterior, d'uns tres centímetres de diàmetre i vint a vint-i-cinc de llargada. Va lligada en forma de ferradura.



BOTIFARRA DE PEROL

REF - 1003

Carn de cap de porc cuita en caldera, picada i embotida en tripa natural de porc, lligada a d'uns quinze centímetres de llargada, de color grisós.vint a vint-i-cinc de llargada i va lligada en forma de ferradura.

BOTIFARRA FRESCA

REF - 1011

Carn de porc fresca, picada i adobada; embotida en tripa natural de porc d'una amplada aproximada als tres centímetres i mig i lligada a divuit o vint centímetres de llargada. De color rosat.



BULL BLANC

REF - 1005

Cecs de porc farcits de carn de porc picada i adobada, lligats amb fil blanc i cuits en caldera. Presenten color blanquinós. El pes pot oscil·lar entre tres quarts de quilo i un quilo i mig aproximadament.





BULL NEGRE

REF - 1008

Cecs de porc farcits de carn de porc picada, adobada i barrejada amb sang de porc, lligats amb fil blanc i cuits en caldera. Presenten color negre. El pes pot oscil·lar entre tres quarts de quilo i quilo i mig aproximadament.



SUMALLA

REF - 1035

Carn i grassa de porc picada, adobada i embotida en tripa natural de porc, curada en secador a una temperatura d'entre els dotze i els catorze graus i una humitat d'entre el setanta-cinc i el vuitanta per cent durant vint-i-cinc dies. D'uns trenta centímetres de llargada i dos de diàmetre, lligada amb fil blanc.

LLOM CURAT

REF - 1033

Tercera part d'una peça de llom de porc, d'uns vint-i-cinc centímetres de llargada, adobada, embotida dins d'un cec de porc i curada en secador a una temperatura d'entre els dotze i catorce graus i un humitat d'entre el setanta-cinc i el vuitanta per cent durant quaranta-cinc dies. Va lligada per una punta amb fil blanc-blau.



CAP DE LLOM CURAT

REF - 1031

Peça de cap de llom de porc adobada, embotida dins d'un cec de porc i curada en secador a una temperatura d'entre els dotze i els catorce graus i una humitat d'entre el setanta-cinc i el vuitanta per cent durant seixanta dies. Fan uns trenta centímetres de llargada i va lligada amb fil blanc en una punta per a penjar-la.





BAIONA D'ESPATLLE CURADA

REF - 1032

Peça de la baiona d'espatlla de porc adobada, embotida dins d'un cec de porc i curada en secador a una temperatura d' entre els dotze i els catorce graus i una humitat d'entre el setanta-cinc i el vuitanta per cent durant quaranta dies. Va lligada amb fil vermell en una punta per penjar-la.



PASTA DE FETGE DE PORC

REF - 1029

Peça rectangular de trenta centímetres de llargada per deu d'amplada i sis d'alçada amb el damunt de color caramel fetes amb carn de porc i fetge de porc adobats i embolicats amb mantellina de porc. Adornades amb fulles de llorer i recobertes amb una capa de gelatina. Cuites al forn.

PANXETA CURADA

REF - 1022

Ventresca de porc pulida, adobada i curada en secador a una temperatura que oscil·la entre els vint i els vint-i-cinc graus i una hummitaat entre el seixanta-cinc i setanta per cent durant vint dies.



LLONGANISSA

REF - 1021

Carn magra de porc picada, adobada i embotida en tripa natural de porc d'uns quatre centímetres de diàmetre i lligada a uns vint-i-cinc centímetres de llargada . Curada en secador a una temperatura de dotze a catorce graus i una humitat del setanta-cinc al vuitanta per cent durant trenta dies.





FUET EXTRA

REF - 1020

Carn i grassa de porc picada, adobada i embotida en tripa col·lagen d'uns dos centímetres de diàmetre i lligada en forma de ferradura a uns trenta centímetres de llargada. Presenta color taronjat fosc.



XISTORRA OREJADA TN

REF - 1019

Carn i grassa de porc picada, adobada i embotida en tripa col·lagen d'uns dos centímetres de diàmetre i lligada en forma de ferradura a uns trenta centímetres de llargada. Presenta color taronjat fosc.

XISTORRA OREJADA

REF - 1019

Carn i grassa de porc picada, adobada i embotida en tripa col·lagen d'uns dos centímetres de diàmetre i lligada en forma de ferradura a uns trenta centímetres de llargada. Presenta color taronjat fosc.



XORIÇ OREJAT

REF - 1018

Carn i grassa de porc picada, adobada i embotida en tripa natural de porc d'uns tres centímetres i mig de diàmetre i lligada a uns dotze o quinze centímetres de llargada. Orejada. Presenta color taronjat.

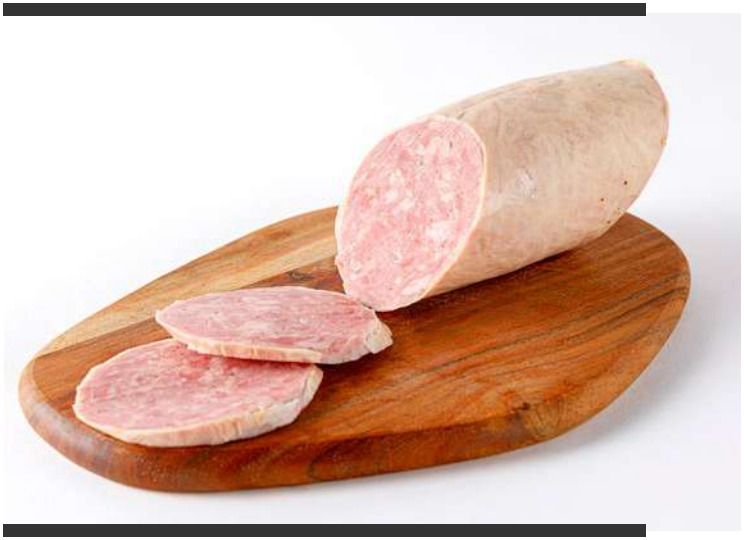




FRANKFURT

REF - 1016

Carn i grassa de porc picada a la cutter fins a obtenir una pasta fina, adobada i embotida en tripa de plàstic d'uns dos cetímetres de diàmetre i lligada a uns vint centímetres de llargada, cuita en caldera i pelada posteriorment. Presenta color
taronjat.



CATALANA

REF - 1014

Carn de porc picada i adobada, embotida en tripa culana natural de porc i cuita en caldera, d'uns vuit centímetres de diàmetre i uns cinquanta de llargada. Presenta color blanquinós. Lligada amb fil blanc per un extrem i vermell per l'altre.

MORCILLA AMB CEBA

REF - 1010

Grassa de porc picada i barajada amb ceba i sang de porc, adobada i embotida en tripa natural de porc d'uns quatre centímetres d'amplada i lligada a uns deu centímetres de llargada. Presenta color negre intens. Cuita en caldera.
Lligada amb fil blanc o vermell.




EC
EMBOTITS
CODERCH



EMBOTITS
CODERCH

C. Nord, 12
17180 · Vilablareix · Espanya

0034 972 234 836

info@embotitscoderch.com

www.embotitscoderch.com