



UNA LLONGANISSA ARTESANA I DE PRIMERA QUALITAT AMB MÉS DE 170 ANYS D'HISTÒRIA

CASA SENDRA CONTINUA APOSTANT PER L'ELABORACIÓ D'EMBOTITS DE QUALITAT AMB LA MILLOR MATÈRIA PRIMERA.

Des del 1849, amb diversos propietaris i a través de diverses generacions, Casa Sendra ha mantingut la mateixa filosofia: assegurar un embotit d'alta qualitat elaborat amb la millor matèria primera de proximitat, i sempre seguint un procés d'elaboració artesanal que conserva l'essència i el respecte pels orígens.

I és que, només cuidant fins al màxim detall el procés d'elaboració, fruit d'anys d'experiència, es poden preservar l'excel·lència i el prestigi del producte

LA MILLOR CARN

La base dels embotits de Casa Sendra són les parts més nobles de l'animal, com el pernil,

l'espatlla, el llonganís i la cansalada viada, sempre procedents de truges seleccionades amb cura i engreixades específicament en granges de petita producció i de proximitat, especialment escollides. De fet, la matèria primera de quilòmetre zero ha estat un dels requisits per obtenir una llonganissa amb un gust inigualable i un estil genuí.

En aquest sentit, una de les claus de l'elaboració de Casa Sendra és el procés manual d'embotir la carn en tripes naturals de porc de doble capa. És un treball totalment artesà i de vocació, que es cuida amb tot detall per aconseguir l'autèntica llonganissa.

EL MILLOR DE L'HIVERN, NOMÉS A L'HIVERN

Amb la Somaia Sendra Trufada, Casa Sendra ens ofereix un producte curat en fred que només està disponible, cada any, a l'hivern.

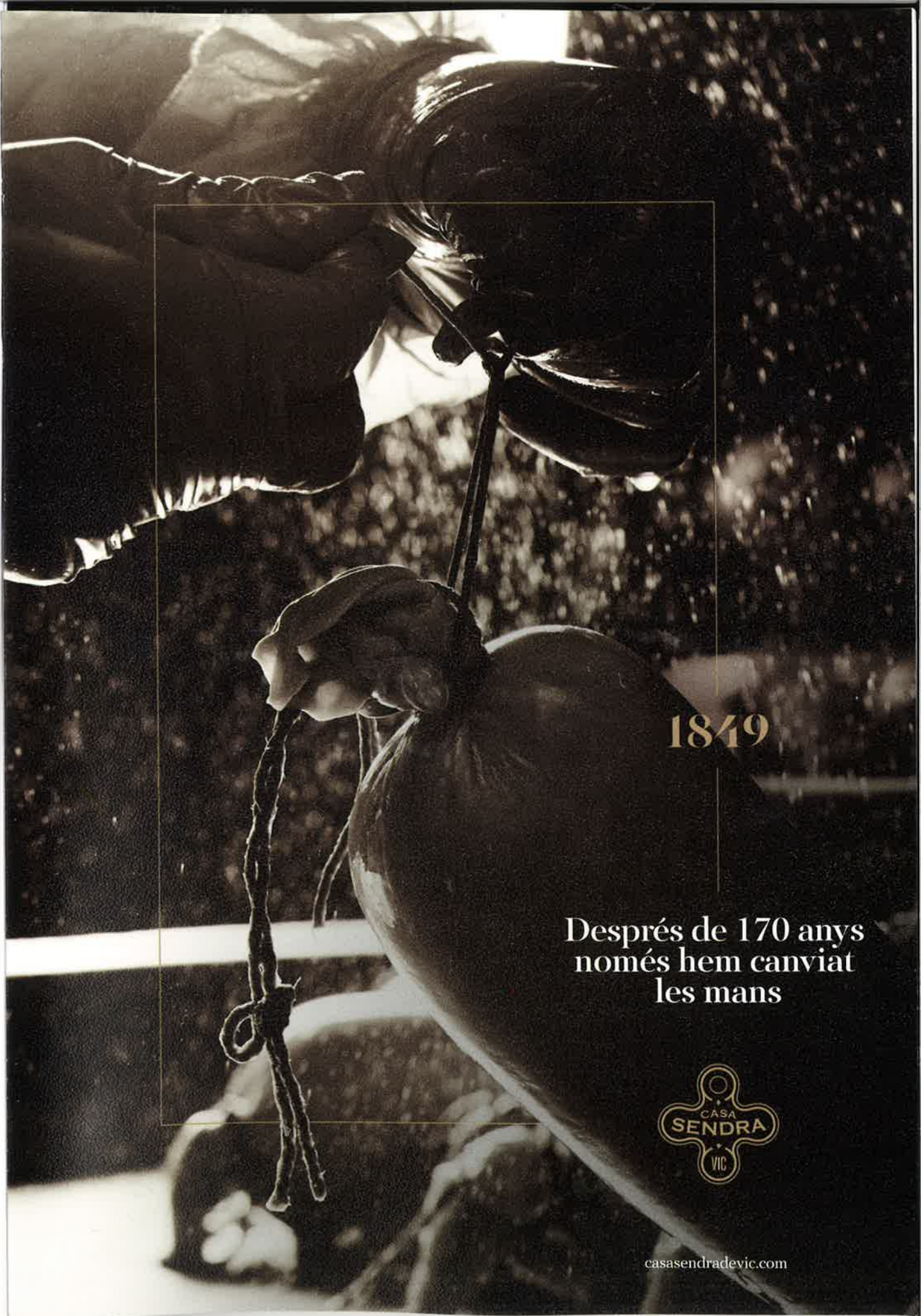
Es tracta d'una somaia amb una curació ràpida, de menys de tres setmanes, i que dona com a resultat un embotit amb una aroma i un gust únics.

Així, Casa Sendra recupera un antic producte típic de la nostra terra, però afegint-li la tòfona de tardor, per convertir-lo en un obsequi de luxe.



INFO +++

Casa Sendra. Trobareu tota la informació dels productes i la botiga en línia a la pàgina web www.casasendradevic.com



1849

Després de 170 anys
només hem canviat
les mans



casasendradevic.com