



EMBOTITS TRADICIONALS I DE QUALITAT.

A J. Curós som especialistes en la fabricació d'embotits des de 1940.

La nostra ubicació a la Garrotxa i als peus del Pirineu Oriental ens proporciona un hàbitat ideal per a la curació d'elaborats curats.

A partir d'uns coneixements adquirits a través de diverses generacions, fabriquem la nostra extensa gamma de productes curats en unes modernes i controlades instal·lacions, des d'on seguim un procés tradicional que ens permet obtenir uns productes altament gustosos i de molta qualitat.

Una de les nostres principals exigències és el control de les matèries primeres per aconseguir uns productes equilibrats que garanteixin la qualitat i el sabor.

TRADITIONAL AND QUALITY COOKED MEATS.

At J. Curo, we have been specialists in the elaboration of sausages and hams since 1940.

Our location in the Garrotxa region at the foot of the eastern Pyrenees provides us with the ideal environment for curing our products.

Drawn from the knowledge we have acquired over several generations, we produce our extensive range of cured products in modern and controlled facilities, where we follow our traditional process which allows us to obtain tasty and high-quality products.

One of our main requirements is control over our raw materials in order to achieve well-balanced products, whilst guaranteeing quality and flavour.

Embutidos tradicionales y de calidad



J. CURÓS, S. L.
C. Portal, 4 - 17178 Les Preses
Tel.: +34 972 693 001
ventas@jcuro.com - www.jcuro.com



EMBUTIDOS TRADICIONALES Y DE CALIDAD.

En J. Curós somos especialistas en la fabricación de embutidos desde 1940.

Nuestra ubicación en la comarca de la Garrotxa y a los pies del Pirineo Oriental nos proporciona un hábitat ideal para la curación de elaborados curados.

A partir de unos conocimientos adquiridos a través de varias generaciones, fabricamos nuestra extensa gama de productos curados en unas modernas y controladas instalaciones, donde seguimos un proceso tradicional que nos permite obtener unos productos altamente gustosos y de mucha calidad.

Una de nuestras principales exigencias es el control de las materias primas para conseguir unos productos equilibrados que garanticen la calidad y el sabor.

CHARCUTERIE TRADITIONNELLE DE QUALITÉ.

Chez J. Curós, nous sommes spécialisés dans la fabrication de charcuterie depuis 1940.

Situés dans la région de la Garrotxa, au pied des Pyrénées orientales, nous jouissons d'un emplacement idéal pour le séchage de la charcuterie.

Grâce aux connaissances acquises au fil des générations, nous fabriquons notre large gamme de charcuteries dans des installations modernes et contrôlées, où nous suivons un processus traditionnel nous permettant d'obtenir des produits extrêmement savoureux et de qualité.

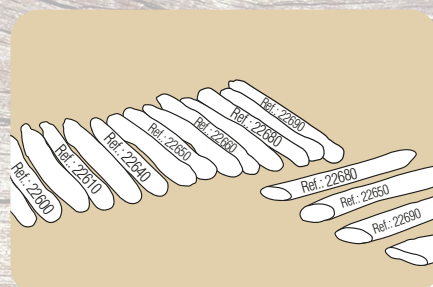
Nous sommes exigeants et veillons notamment au contrôle des matières premières afin d'obtenir des produits équilibrés et de garantir leur qualité et leur saveur.





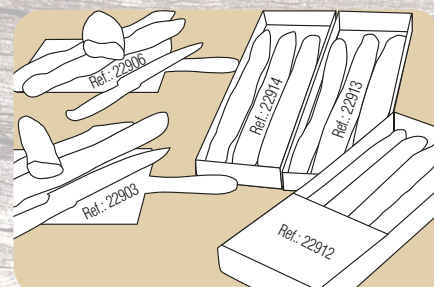
FUETS

- Ref.: 22600 - Fuet natural 150g
- Ref.: 22610 - Fuet recubierto de cebolla granulada 150g
- Ref.: 22640 - Fuet recubierto de pimienta roja 150g
- Ref.: 22650 - Fuet recubierto de pimienta negra 150g
- Ref.: 22660 - Fuet recubierto de romero 150g
- Ref.: 22680 - Fuet recubierto de mezcla de hierbas 150g
- Ref.: 22690 - Fuet recubierto de ajo granulado 150g



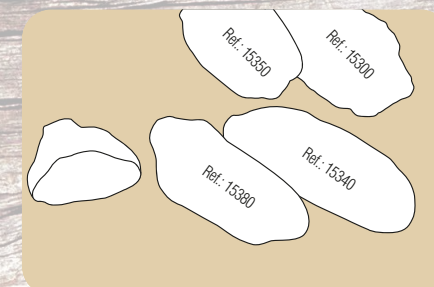
FUETS (OTROS)

- Ref.: 22903 - Lote fuets + tabla y cuchillo
- Ref.: 22906 - Longaniza de payés+ fuet + tabla y cuchillo
- Ref.: 22912 - Pack mini
- Ref.: 22913 - Pack tricolor
- Ref.: 22914 - Pack surtido embutidos



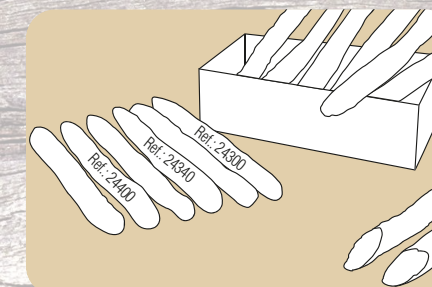
BAYONAS

- Ref.: 15300 - Bayona curada natural
- Ref.: 15340 - Bayona curada recubierta pimienta roja
- Ref.: 15350 - Bayona curada recubierta pimienta negra
- Ref.: 15380 - Bayona curada recubierta mezcla hierbas



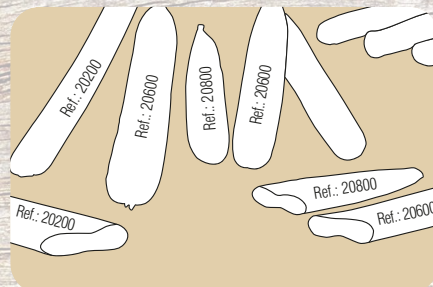
CHORIZOS

- Ref.: 24300 - Chorizo picante 150g
- Ref.: 24340 - Chorizo recubierto pimienta roja 150g
- Ref.: 24400 - Chorizo dulce 150g



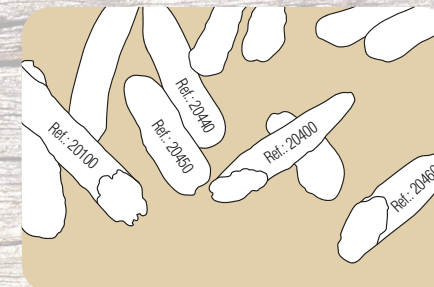
LONGANIZA DE PAYÉS

- Ref.: 20200 - Longaniza de payés extra 500g
- Ref.: 20600 - Longaniza de payés extra 300g
- Ref.: 20800 - Longaniza de payés extra 200g



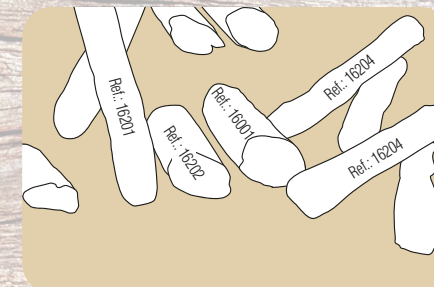
SALCHICHÓN

- Ref.: 20100 - Salchichón extra oro 600g
- Ref.: 20400 - Salchichón rizado natural 350g
- Ref.: 20440 - Salchichón rizado de pimienta roja 350g
- Ref.: 20450 - Salchichón rizado de pimienta negra 350g
- Ref.: 20460 - Salchichón rizado de romero 350g



LOMOS

- Ref.: 16001 - Lomito curado 400/450 g
- Ref.: 16201 - Lomo embuchado entero
- Ref.: 16202 - Lomo embuchado 1/2
- Ref.: 16204 - Lomo embuchado 1/4



CANARD

- Ref.: 23000 - Fuet canard 120g
- Ref.: 23400 - Salchichón canard 500g

