



Territori educador Ens mengem les valls



ELS EMBOTITS

VISITA A L'OBRAJOR DE CAN PEDRET

Sant Quirze de Besora, 3 d'abril de 2018

CAN PEDRET

És una empresa familiar que es dedica a l'elaboració artesanal d'embotit, i a la venda i distribució de carn de vedella, xai i porc. El seu objectiu és satisfer el paladar de cada família, i a més, també ser presents a restaurants i a diferents comerços de la comarca d'Osona i el Barcelonès.

Elaboren embotits crus, cuits i curats, de forma artesanal, amb la carn i els menuts del porc. I només l'amaneixen amb sal i pebre i utilitzen la tripa natural del porc.

Molts dels productes que venen a Can Pedret són de proximitat o Km 0 i mantenen l'aportació de vitamines, minerals i altres nutrients essencials intactes i conserven l'aparença i gust molt més intens.

Programa de la visita

Visita a l'obraJOR de Can Pedret per a conèixer els embotits que elaboren i com els elaboren:

- Visita grup 1 de 10,00h a 10,30h
- Visita grup 2 de 10,30h a 11,00h

A Can Pedret descobrireu com es fan molts dels embotits que mengem a casa i d'altres que potser no heu tastat mai:

- Bull blanc, negre, al pebre verd
- Botifarra blanca, negre, d'ou, Garriga, de faves
- Cap de senglar
- Catalana
- Panxeta amb pebre
- Cap de llom
- Fuet
- Secallona
- Llonganissa
- Culara
- Xoriço
- Baiona
- Llom curat
- Bacon fumat
- Pernil
- Sobrassada, xistorra...

ORGANITZA

