



H e r m a n o s
Font Verdaguer sa

• Salchichón y embutidos •

HERMANOS FONT VERDAGUER, S.A.

For 35 years devoted to the manufacture of specialities

TRADICION E INNOVACION
TRADITION AND INNOVATION



EXPERIENCIA: Cerca de 40 años de experiencia en la elaboración de embutidos curados.

ORIGEN: Desde nuestro inicio, nuestros productos se elaboran en una de las zonas de más prestigio en la elaboración de embutidos como el FUET y la LONGANIZA, entre las localidades de Vic y Olot (Barcelona – Spain).

CALIDAD: Nuestra empresa dispone de la Certificación I.F.S. (International Food Standard) en su más alto nivel (High Level). Además, estamos homologados para la exportación a países con alto nivel de exigencia, como JAPÓN, entre muchos otros.

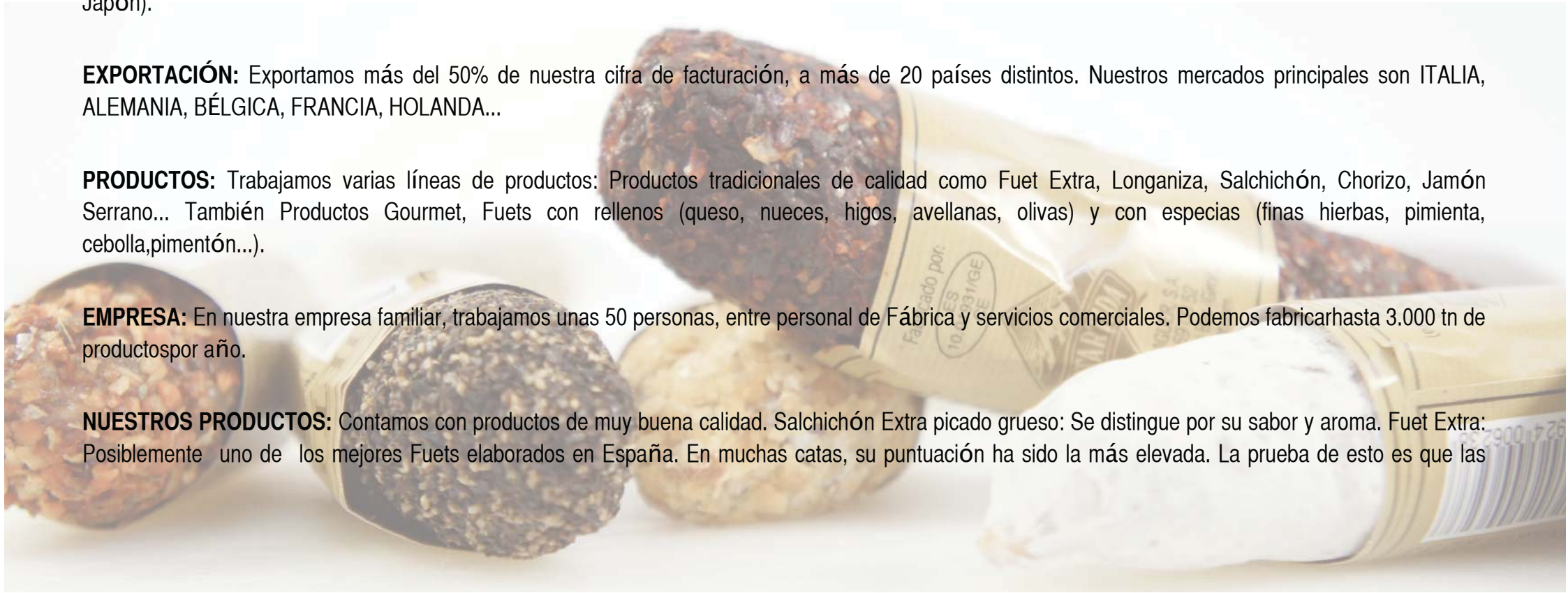
PARTICIPACIÓN EN FERIAS: Participamos habitualmente en las Ferias ALIMENTARIA (Barcelona), ANUGA (Colonia – Alemania), FOODEX (Tokio – Japón).

EXPORTACIÓN: Exportamos más del 50% de nuestra cifra de facturación, a más de 20 países distintos. Nuestros mercados principales son ITALIA, ALEMANIA, BÉLGICA, FRANCIA, HOLANDA...

PRODUCTOS: Trabajamos varias líneas de productos: Productos tradicionales de calidad como Fuet Extra, Longaniza, Salchichón, Chorizo, Jamón Serrano... También Productos Gourmet, Fuets con rellenos (queso, nueces, higos, avellanas, olivas) y con especias (finas hierbas, pimienta, cebolla, pimentón...).

EMPRESA: En nuestra empresa familiar, trabajamos unas 50 personas, entre personal de Fábrica y servicios comerciales. Podemos fabricar hasta 3.000 tn de productos por año.

NUESTROS PRODUCTOS: Contamos con productos de muy buena calidad. Salchichón Extra picado grueso: Se distingue por su sabor y aroma. Fuet Extra: Posiblemente uno de los mejores Fuets elaborados en España. En muchas catas, su puntuación ha sido la más elevada. La prueba de esto es que las



EXPERIENCE: nearly 40 years of experience in elaborating Spanish delicatessen meats.

ORIGIN: Right from the outset, our products have been elaborated in one of the most prestigious areas for producing delicatessen meats like FUET, SAUSAGES... between the regions of Vic and Olot (near Barcelona, on the foothills of the Pyrenees).

QUALITY: Our company has the I.F.S. Certificate (International Food Standard) with its top rating (High Level). Moreover, among other countries, it is certified to export to countries with very demanding standards, such as JAPAN.

TRADE FAIR ATTENDANCE: We regularly take part in the following fairs; ALIMENTARIA (Barcelona), ANUGA (Cologne – Germany), FOOD EX (Tokyo – Japan).

EXPORTS: Over 50% of our turnover comes from exports to more than 20 different countries. Our main markets are ITALY, GERMANY, BELGIUM, FRANCE, THE NETHERLANDS...

PRODUCTS: We work with various product lines: Traditional quality products like Fuet Extra, Spicy Sausage, Dried Sausage, Chorizo, Serrano Ham, etc. And also our Gourmet Products, Fuets with blended ingredients (cheese, walnuts, figs, hazelnuts, olives) and with spices (fine herbs, pepper, onion, paprika...).

COMPANY: 50 people, between factory and sales services, work in our family business. We can produce up to 3,000 tonnes of products per year.

OUR PRODUCTS: We have very good quality products. Extra quality, coarsely ground Dried Sausage (Salchichón Extra): It stands out for its flavour and aroma. Extra quality Fuet: This is possibly one of the best fuets produced in Spain. It has obtained the top ratings in many gourmet sampling events. This is clearly shown by the ever increasing sales figures. Gourmet Products: These products have caused a sensation among many of our customers. We do not use artificial aromas and we only add a pinch of salt to enhance their flavour.





ref. 153 SALCHICHON TUNEL A LA PIMIENTA



REF. 262 CHORIZO TUNEL A LA PIMIENTA

Tunel products



REF. 353 SALAMI TUNEL A LA PIMIENTA



REF. 338 SALAMI TUNEL AL PEPERONCINO



REF. 354 SALAMI TUNEL A LAS FINAS HIERBAS

Salchichon Fuet Longaniza



REF. 122 FUET EXTRA - FLOW-PACK 175 - 180 grm



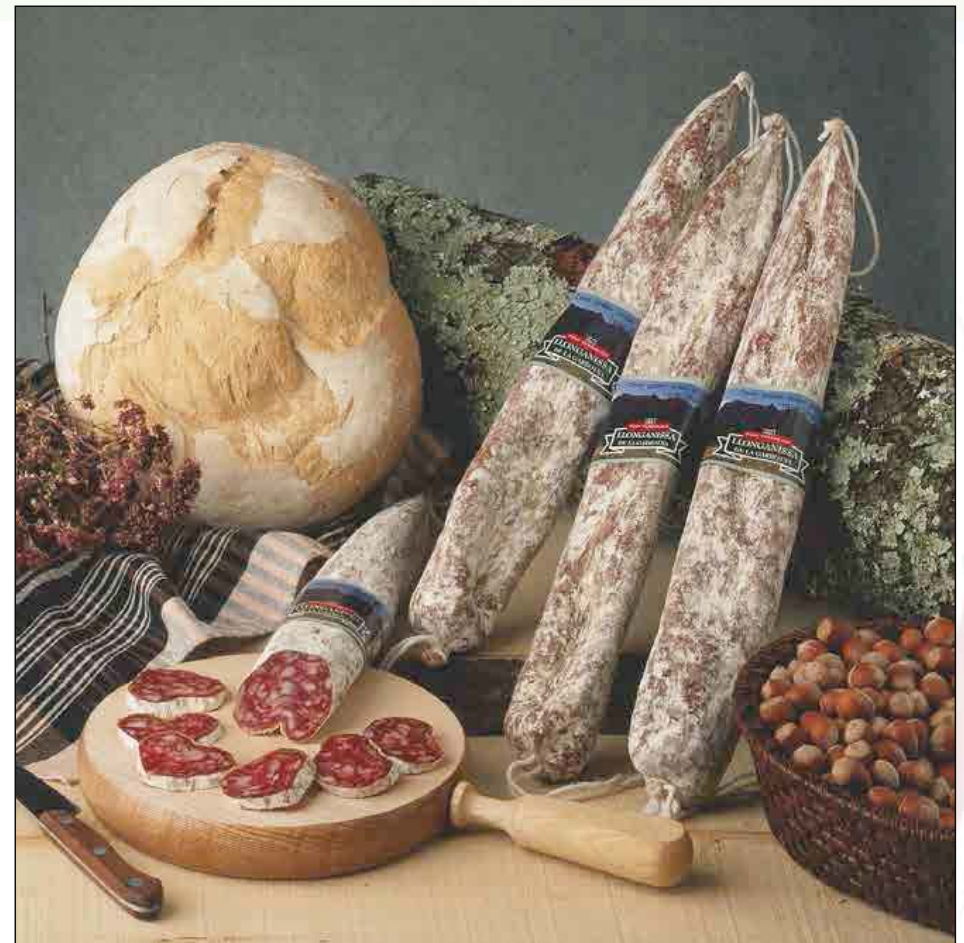
ref. 110 SALCH. CASERO EXTRA (A LA PIMIENTA N O DISPONIBLE)



REF. 116 SALCH. EXTRA CULAR - CON GRANOS PIMIENTA



REF. 117 SALCH. EXTRA ARTESANO



REF. 129 LONGANIZA DE PAYES

Chorizo



REF. 207 CHORIZO PAMPLONA



REF. 233 CHORIZO EXTRA CULAR - CALIBRE 90 mm TRIPA CULAR COSIDA





REF. 232 CHORIZO EXTRA VELA



REF. 236 CHORIZO VELA PICANTE

Sliced products 100g



REF. 776 LONCH. 100 GR. JAMON SERRANO



REF. 600 LONCH SALAMI 70 GR -(FABRIC. SOBRE PEDIDO)



REF. 722 LONCH. 70 GR. CHORIZO PIMIENTA



REF. 720 LONCH. 70 GR. CHORIZO EXTRA (FABR. SOBRE PEDIDO)



REF. 721 LONCH 70 GR SALCH., TUNEL PIMIENTA



REF. 710 lonch. 70 gr. SALCH. EXTRA (FABRIC.SOBRE PEDIDO)



REF. 513 PANCETA DOBLE MITADES VACIO



REF. 565 CENTRO JAMON SERRANO

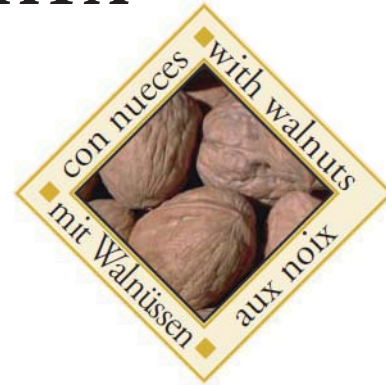


REF. 363 SALAMI EXTRA 90 mm A LA PIMIENTA

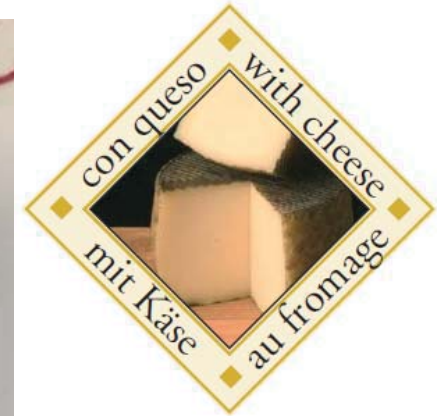


REF. 319 SALAMI EXTRA 90 mm

FORMATO SPIANATA



ref 181 SALCHICHON SPIANATA CON NUECES
SPIANATA SALCHICHON WITH WALNUTS



ref.182 SALCHICHON SPIANATA CON QUESO
SPIANATA SALCHICHON WITH CHEESE



ref. 184 SALCH. SPIANATA CON ACEITUNAS NEGRAS
SPIANATA SALCHICHON WITH BLACK OLIVES



LONCHEADO 100 gr SALCHICHON SPIANATA
A LAS OLIVAS NEGRAS / A LAS NUECES/ AL QUESO
SLICED 100 g SALCHICHON SPIANATA
BLACK OLIVES / WALNUTS/ CHEESE

SALCHICHON SPIANATA

SPIANATA SALCHICHON



Mediterráneo / Mediterranean



Pimentón / Paprika / Poivron rouge



Pimienta / Black pepper / Poivre noir



Ajo / Garlic / Ail





MINI FUET GOURMET 50 gr *MINI FUET DUO 50 gr + 50 gr*



Fuet Natur

Fuet Huerta Mediterránea / *Mediterranean garden*

Fuet Olivas Negras / *Black Olives*

Fuet Finas Hierbas / *Fines Herbs*

Fuet Pimienta Negra / *Black Pepper*

Fuet a la Cebolla / *Onion*

Fuet al Pimentón / *Paprika*





TAPAS FUET GOURMET 60 GR
LONCHEADO
SLICED FUET GOURMET TAPAS 60 g

12 VARIEDADES / 12 VARIETIES

