



Charcutería (embutidos y fiambres)

Los embutidos son carnes crudas, convenientemente picadas, conservadas tras un aderezo adecuado embutiéndolas en tripas naturales o especialmente autorizadas. Sus primeros elaboradores fueron los griegos y después los romanos, que alabaron la excelente calidad de los embutidos españoles. Nuestra diversidad es muy grande y aunque la mayoría se hacen con carne de cerdo, también hay elaboraciones modernas, y de gran calidad, en las que participan carnes de otras especies.

Los fiambres están sometidos a un proceso de calentamiento que los diferencia de los embutidos curados. La diversidad es muy grande, porque además cada día surgen nuevos productos, que diversifican la oferta.

Los productos cárnicos, sobre todo los procedentes del cerdo, se han incrementado notablemente y hemos llegado, según Mercasa, a producir 1.347.350 T, convirtiéndonos en el cuarto país europeo productor, tras Alemania, Italia y Francia.

Hemos mejorado notablemente las presentaciones sobre todo en loncheados. También ha subido la producción de productos cárnicos dietéticos, especialmente los elaborados a partir de carnes de pollo y pavo.

El prestigio de nuestros jamones ha hecho que crezca el interés por otros productos como la sobrasada, salchichón, lomo embuchado, cecina, chorizos, longanizas, etc.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

