



Fuet Extra Reserva y Llonganissa Extra Reserva de la nueva familia Exentis, junto a la Llonganissa de Vic de Can Duran



Innovar sin perder la identidad. La empresa embutidos Can Duran, nacida en 1946, presenta su nueva línea de productos Exentis

Can Duran, embutidos artesanos muy innovadores

La empresa embutidos artesanos Can Duran se creó en 1946 en una tocinería de Centelles (Osona) y se ha identificado siempre con tradición y alta calidad. En 2010 pasó a manos de la familia García-Gassull i Beulas, que trabaja para mantener la calidad de sus productos, pero añadiendo más innovación.

Can Duran siempre ha tenido un espíritu pionero que le ha llevado a ser el primer fabricante en disponer de la tradicional longaniza de payés, con sus pliegues característicos, sin la necesidad de incorporar en sus ingredientes los sulfitos. Esta innovación implica una ventaja para los consumidores y, sobre todo, para quienes puedan tener especial sensibilidad a problemas relacionados con el asma.

Además, Can Duran ha conseguido elaborar el tradicional *fuet* de aspecto redondo sin la adición de ningún tipo de colorante. Gracias a su calidad, el Fuet Extra Can Duran Sin Pimienta es líder en este segmento del mercado.

Como evolución natural del espíritu de la compañía y el especial énfasis en el desarrollo de productos cada vez más

naturales, pero sin renunciar al sabor y texturas tradicionales, ha nacido la nueva línea de productos Exentis. El producto inicial bajo el que ha nacido esta familia es la tradicional Llonganissa de Vic, un producto con Indicación Geográfica Protegida y que ha sido la base del desarrollo de los que se están incorporando a esta línea, como es el Fuet Extra Reserva Exentis, que se presenta en esta edición de la feria Alimentaria.

NUEVO, COMO EL DE SIEMPRE

Este nuevo *fuet* es como los que se hacían tradicionalmente en las masías catalanas y está exento de ingredientes alimentarios como el gluten, la lactosa, los derivados lácteos, los sulfitos, la soja o sus derivados, por lo que es apto para todos.

Además de esta nueva línea Exentis, embutidos Can Duran produce actualmente una decena de productos, de los cuales destacan la longaniza de payés, el *fuet* con y sin pimienta, la *somalla*, la longaniza y *somalla* gigantes, que tienen una longitud de 1,1 metros, o sus especialidades como la butifarra catalana de



Llonganissa de Vic de Can Duran

payés o trufada. Todos siempre con calidad extra, sólo utilizando las mejores carnes magras.

El afán innovador de Can Duran le ha llevado a la instalación de una maquinaria avanzada, con robots colgadores, descolgadores y etiquetadores automáticos, que permiten manipular los productos sin que en ningún momento el trabajador tenga que actuar sobre ellos, asegurando así una mejor higiene.

También cuenta con raíles aéreos de dos kilómetros de longitud, que permiten mover las jaulas transportadoras del producto con mucha ligereza por dentro de cualquiera de los 17 secaderos controlados, con una cabida total de cerca de 900 jaulas de seis metros de altura cada una. La utilización de la más moderna tecnología de frío asegura un secado con las mejores condiciones de humedad durante todo su proceso y el filtrado natural del aire al atravesar los bosques de pino negro, roble, castaño y, muy especialmente, la tan apreciada encina garantizan un nivel de pureza del aire que permite un secado en inigualables condiciones.