

Exentis, una nova línia d'embotits més sans i naturals de Can Duran

L'empresa Can Duran, nascuda l'any 1946 a Centelles (Osona), acaba de treure al mercat Exentis, una nova gamma de productes més sans i naturals. Un dels integrants d'aquesta nova família és el Fuet Extra Reserva Exentis, que s'elabora de manera industrial, però tenint en compte com es feien els fuets a les masies de pagès. Així, aquest producte té una lenta curació, per obtenir-ne així un producte final més natural i amb elevades qualitats organolèptiques, i està exempt de l'ús d'ingredients al·lèrgens com el gluten, la lactosa, els derivats làctics, els sulfits, la soja o els seus derivats, motiu pel qual és apte per a gairebé tothom.

A la nova línia també troben la llonganissa de Vic, que ha estat la base del seu desen-



volupament, i en futur s'aniran incorporant diversos productes. Tots aquests aliments es podran certificar com a lliures d'ingredients que puguin causar problemes a persones d'especial sensibilitat a diferents ingredients alimentaris, d'acord a la Directiva de la Comunitat Europea 2007/68/CE de la Comissió.

Can Duran elabora aquests productes a la seva fàbrica, inaugurada fa cinc anys, que té una superfície de 7.000 m² i està ubicada al municipi osonenc de Seva, a les portes del Parc Natural del Montseny. Les instal·lacions compten amb tecnologia punta per millorar la qualitat del producte final i assegurar la seguretat alimentària.

www.canduran.com