



# PERNILLS

AVICSA  
SABORS SELECTES



# — Per què comprar un pernil a Avicsa? —

- Visitem periòdicament els nostres proveïdors per **a seleccionar 1 a 1** tots els pernils i paletes que arriben a les nostres instal·lacions.
- El nostre assecador de pernils garanteix la màxima conservació del producte i té una capacitat de més de **2000 peces**.
- Disposem de sala pròpia de desossat per garantir **les millors condicions** dels nostres pernils.
- Tenim **experiència** que ens avala com a distribuïdor de pernils d'alta categoria.
- Estem certificats i complim amb la **Norma de regulació** de productes ibèrics.
- Tallem a mà i ensobrem en una marca pròpia els millors pernils: **Bontast**.

T'apropem una representació de les 4 Denominacions d'Origen de l'ibèric. Peçes que provenen de la matèria primera de porcs 100% ibèrics, 75% o 50% de raça ibèrica.

Saps com seleccionem tots els nostres pernils i espatlles?  
**Mira aquest vídeo!**



# Artysón

EMBUTIDOS SELECCIÓN

*Peces d'alt percentatge d'infiltració i un punt just de sal, són els atributs que defineixen els pernils i espatlles d'Artysan.*



»» (5432) JAMÓN (pieza) RESERVA ARTYSAN 7-8 kg 50% DUROC



*Amb la màxima cura de totes les nostres peces, escollim una diferenciada selecció de pernils que representen la nostra pròpia marca, **Bontast**.*



(7939) CENTRO JAMON GRAN RESERVA 50% DUROC - BONTAST



»» (7940) CENTRO L/P JAMON G. RESERVA 50% DUROC BONTAST

