



EMBUASTUR, S.L.



Agustín Rodríguez Díaz
Gerente



Carretera Nacional 634
33891 PUERTO LA ESPINA. SALAS
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 837 701



+34 985 837 481



embuastur@embuastur.com
www.embuastur.com

Embuastur es una empresa ubicada en la montaña asturiana del Puerto de La Espina, creada por una familia que se propuso rescatar de la ancestral cocina asturiana los embutidos auténticos de la región, elaborándose artesanalmente como lo hacían sus antepasados. Y así se han rescatado embutidos naturales, sin conservantes, ahumados con leña de roble y curados en un microclima especial de la zona el cual les confiere un sabor peculiar que los hace inigualables.

Embuastur a base de esfuerzos, investigación y afán de descubrir, ha conseguido una gran aportación a nuestra gastronomía de productos totalmente olvidados. En primer lugar encontramos embutidos de caza, avestruz, cerdo y en estos momentos se está sacando al mercado embutidos del "cerdo celta" un cerdo criado en libertad y 18 meses de crianza, alimentado de castañas, bellotas y productos naturales, con el que se fabrican unos embutidos de un sabor característico del cerdo autóctono de la zona. Además de embutidos de elaboración propia, la empresa ha apostado por difundir las bondades de otros alimentos típicamente asturianos, que ayudan a llevar un trozo del Principado al resto del mundo.

PRODUCTOS

Embutidos de elaboración propia: Embutidos de caza, avestruz, cerdo y cerdo celta. Embutidos de caza al cabrales. Fabes, compangos, salazones, cecina, queso, miel, mermeladas, conservas del mar y sidra.





GB

Embuastur is a company located in the Asturian mountains of La Espina Pass, founded by a family who decided to revive the authentic regional sausages of traditional Asturian cooking, making them by hand in the same manner as their ancestors. Natural sausages have thus been rescued without preservatives, oak-smoked and cured in the special microclimate of the area which gives them a unique flavour that cannot be equalled.

Through its efforts, research and desire for innovation, Embuastur has managed to contribute to our cuisine a series of products that were totally forgotten. Firstly there are our sausages made with game, ostrich, and pork. At present we are starting to market sausages made from the "Celtic pig", a free range pig 18 months old, fed on chestnuts, acorns and natural products, from which we make sausages with a flavour that is characteristic of the pig of this region. Apart from its own sausages, the company also lends its full support to making the excellent quality of other typical Asturian foods more widely known, in order to bring a small part of the Principality to the rest of the world.

PRODUCTS

Sausages made by the company itself: game, ostrich, pork and celtic pork. Beans, ingredients for "fabada" (bean stew), salted meats, dried meats, cheese, honey, jams, canned seafoods and cider.

F

Embuastur se situe dans la montagne asturienne sur le col de l'Espina. C'est une entreprise familiale, soucieuse de reprendre les recettes de la cuisine ancestrale asturienne pour des produits de charcuterie authentiquement régionaux, que nous élaborons de façon artisanale comme le faisaient nos ancêtres. Nous créons ainsi des produits de charcuterie naturels, sans conservateurs, fumés au bois de chêne et séchés sous un microclimat particulier à la région, lequel leur donne un goût particulier qui les rend inégalables.

Embuastur, à force de recherche, d'efforts et de soif de découverte, a réussi à apporter à notre gastronomie des produits totalement oubliés. Nous avons dans un premier temps commercialisé de la charcuterie de gibier, d'autruche et de porc avant de lancer actuellement sur le marché de la charcuterie de « porc celtic », un porc de 18 mois d'élevage en liberté, alimenté de châtaignes, de glands et de produits naturels, avec lequel nous fabriquons une charcuterie au goût caractéristique du porc autochtone de la région. En plus de la charcuterie de notre fabrication, nous avons décidé de diffuser l'excellente qualité d'autres aliments typiquement asturiens, afin de faire connaître quelques unes des richesses de la Principauté au reste du monde.

PRODUITS

Charcuterie de notre fabrication: Charcuterie de gibier, d'autruche, de porc et de porc celtic. Charcuterie de gibier au fromage bleu de Cabrales. Haricots blancs, «compangos» (boudin, chorizo et lard), salaisons, viande séchée, fromage, miel, confitures, conserves de la mer et cidre.