



HIJOS DE ESPERANZA VALLINA, S.L. EMBUTIDOS ALTO ALLER



Luis Escribano
Director comercial



C/ Peña Salón, 44. Polígono Silvota
33192 LLANERA
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 209 506



+34 985 266 558



info@embutidosaltoaller.com
www.embutidosaltoaller.com

Alto Aller aporta sin duda los elementos esenciales para realizar un embutido de excelente calidad: las mejores carnes de cerdo y selectas carnes de vaca, además de un clima ideal por su altitud y temperaturas durante todo el año, fundamental para la curación.

EMBUTIDOS DEL ALTO ALLER, S.L. son los herederos de los ancestros asturianos que hace centenares de años emigraron de sus tierras con sus piaras de cerdos y se establecieron en la Serranía de Béjar, Salamanca, de donde saldrían los mejores embutidos por mucho tiempo conocidos como Embutidos Candelario.

Los mismos procesos que llevaron a aquellos asturianos al renombre universal se siguen aplicando en la matanza familiar, todavía vigente en el Alto Aller y de esta tradición artesanal han hecho su bandera y guía, manteniendo el sistema de curación y los ingredientes de entonces, añadiendo únicamente los elementos mecánicos necesarios para producir y abastecer una demanda cada vez mayor.

PRODUCTOS

Frescos: Chorizos Criollos, Picadillo, Chorizo Primera, Lomo Adobado.

Curados ahumados: Salchichón, Longaniza Extra, Chorizo Extra, Chorizón Vela, Morcilla Allerana, Panceta, Lacón, Jamón.

Al vacío: Costilla Adobada, Panceta Adobada y Ahumada, Chorizón Vela.





GB

Alto Aller contributes without doubt the essential elements to carry out a sausage of excellent quality: the best pork meat, and carefully selected meats from the cow, added with an ideal climate given its altitude and temperatures during the whole year, fundamental for the curing process.

EMBUTIDOS DEL ALTO ALLER, S.L. are the inheritors of the Asturias ancestors who hundreds of years ago emigrated from their lands with their herds of pigs and settled down in la Serranía de Béjar, Salamanca, from where the best sausages have come from, during a long time, known as Embutidos/Sausages Candelario.

The same processes which those Asturians achieved to be universally renowned continue to be applied in the family slaughtering, still in current use in the Alto Aller and from this Artisan tradition they have made their flag and guide, maintaining the system of curing and the ingredients used since then, adding only the necessary mechanical elements for production and supplying a demand that at every moment increases.

PRODUCTS

Fresh: Chorizos Criollos, Chorizo mincemeat, First Class Chorizo, Seasoned Pickled Pork Loin.

Cured Smoked: Salami type Sausage, Extra Long pork Sausage, Extra chorizo, Chorizon Vela, Allerana Blood Sausage, Streaky Bacon, Shoulder of Pork, Ham.

Vacuum packed : Seasoned Ribs, Seasoned and Smoked Streaky Bacon, Chorizon Vela .

F

La région de l'Alto Aller apporte sans aucun doute les éléments essentiels à la réalisation d'une charcuterie d'excellente qualité, avec les meilleures viandes de porc et du bœuf de premier choix. Son climat idéal tout au long de l'année, tant par son altitude que par sa température, est une condition fondamentale pour un bon affinage.

EMBUTIDOS DEL ALTO ALLER, S.L. sont les héritiers de leurs ancêtres asturiens qui, il y a des centaines d'années ont émigré de leurs terres avec leurs troupeaux de porcs pour s'établir dans les montagnes du Béjar et de la province de Salamanca. C'est ainsi que surgirent les meilleurs produits de charcuterie pour bien longtemps, que l'on connaîtra sous le nom de Charcuterie Candelario.

Ce sont les processus mêmes de ces asturiens à la réputation universelle, toujours en vigueur dans la région du Haut Aller, qu'applique l'entreprise familiale pour l'abattage de ses animaux, faisant de cette tradition artisanale son étendard et son enseigne, en veillant à conserver le système d'affinage et les ingrédients d'autrefois, auxquels ne sont ajoutés que les éléments mécaniques nécessaires à une production capable de satisfaire une demande qui s'agrandit de jour en jour.

PRODUITS

Frais: Chorizos «Criollos» (chair blanche, épicée), Chair à saucisse, Chorizo de premier choix, Longe marinée.

Viandes séchées et fumées: Saucisson, Longaniza extra (long chorizo), Chorizo extra, Long Chorizo «Vela» (en forme de cierge), Morcilla Allerana, Lard, Jambonneau, Jambon.

Sous vide: Côte de porc en marinade, Lard mariné et fumé, Long chorizo «Vela» (en forme de cierge).