

tall  
FRESC

continuem

# PROMOCIONANT...

## TRADICIONAL. El sabor de sempre, reinventat



És la perfecta combinació de tradició i qualitat. Elaborat amb una mescla de **LLET CRUA** de **vaca, ovella i cabra**, aquest formatge de forma cilíndrica i aproximadament 3,2kg, ofereix una experiència gastronòmica incomparable. Amb una **CURACIÓ DE 8 A 9 MESOS**, es distingeix pel seu **sabor mantegós i intens**, que evoca els sabors d'abans amb un toc de modernitat.

## TEMPERAMENTO. Un formatge amb caràcter

És una veritable joia pels amants dels formatges **amb personalitat**. Elaborat amb **LLET CRUA D'OVELLA I CABRA**, es caracteritza per tenir una **CURACIÓ DE 15 A 16 MESOS**. El resultat? Un **sabor intens** que desperta els sentits amb un retrogust picant que deixa un agradable formigueig al paladar. Cada mos de Temperamento és una experiència única que et transportarà a les verdes praderies de la nostra terra.



## PERNIL CUIT EXTRA BRASSEJAT Martín Martín



**FUMAT AL FORN** amb fusta de Faig, amb un percentatge del **88% carni** i **SENSE AL·LÈRGENS** (soja, gluten ni lactosa), es caracteritza per ser un pernil molt **sucós** i amb un **GUST I TEXTURA INIGUALABLES**.

Del 10 de juliol al 31 d'octubre de 2024 o bé, a fi d'existències

www.tallfresc.cat · 972 47 50 20 · comandes@consorcigirona.cat · 646 56 54 31