www.embutidoshortanco.com

EMBUTIDOS
HORTANCO
TAFALLA NAVARRA

EMBUTIDOS **HORTANCO**

Les Délices de Tafalla

3er TERCER PREMIO — 2010

1º TXAPELDUN — 2012

1º TXAPELDUN — 2014

3er TERCER PREMIO — 2016

3er TERCER PREMIO — 2018

Historie

Le triomphe de la tradition

Là où les montagnes de Navarre s'arrêtent et où commence la Ribera, se trouve Tafalla, lieu de naissance de "joteros" (genre musical typique de la Navarre) célèbres et ville qui exalte, plus que nulle autre, les bontés du porc.

Et c'est là, au coeur de la Communauté forale de Navarre, que notre entreprise Embutidos Hortanco exerce ses activités depuis plus de 80 ans.

Et c'est à la fin des années 70 que l'idée de creer une petite entreprise de fabrication de charcuteries destinée à desservir la région de Pampelune est née. Ils ont commencé à élaborer les premières charcuteries affinées de manière artisanale: chorizo en chaudin et chorizo en fer à cheval, qui étaient vendus dans différentes boucheries de la capitale de Navarre.

En 2000, l'entreprise décide de lancer une nouvelle gamme de produits frais comme la Chistorra, le Chorizo oreado et les saucisses fraîches. En plus d'offrir une nouvelle gamme de produits à ses clients, cela a permis à Embutidos Hortanco d'entrer dans le marché de l'hôtellerie et de la restauration, qui était à la recherche de professionnels à même de fournir un produit artesanal savoureux et de qualité.

En 2020, Embutidos Hortanco a réalisé la construction de nouvelles installations dans la zone industrielle de La Nava de Tafalla, afin de doter l'entreprise d'une plus grande capacité de production et de diversifier la gamme de produits, de formats et de services qu'exige le marché croissant.

À l'heure actuelle, Embutidos Hortanco est en pleine expansion et est fermement résolue à desservir tout le territoire national et Europe.

Voilà le passé, le présent et l'avenir de cette entreprise familiale qui, depuis ses débuts, a su évoluer et s'adapter aux besoins du marché, en offrant à ses clients des produits artisanaux d'une qualité incomparable.

www.embutidoshortanco.com

Instalations

INSTALLATIONS D'EMBUTIDOS **HORTANCO**

Un spectacle de magie se compose toujours de trois actes : **la présentation, la représentation et le prestige.** Si le magicien exécute bien chaque partie, la fascination du public est garantie.

Chez Embutidos Hortanco, nous suivons un procédé comparable à la magie pour fabriquer nos produits. Trois actes qui, somme toute, laisseront les clients bouche bée lorsqu'ils gouteront chacun des mets.

Notre présentation commence lorsque nous recevons la viande de porc. Puis, rapidement, avec un petit coup de baguette magique, nous l'introduisons dans une chambre froide à 0 °C pendant 24 heures. De cette façon, nous évitons de rompre la chaîne du froid et le produit est maintenu à cette température pendant le processus de fabrication.

Une fois la présentation terminée, nous passons à la représentation. Nous chaussons notre monocle et, avant de procéder au hachage, nous examinons chaque pièce afin d'éliminer tous les restes de cartilage et d'os susceptibles de provenir de la salle de découpe. Ainsi, nous nous assurons que la matière première utilisée est d'une qualité excellente.

Et enfin, le moment tant attendu, le prestige, qui se déroule lors du processus de fabrication de nos charcuteries. Pour atteindre cet effet, nous utilisons des machines modernes, comme un hachoir continu, un mélangeur et un poussoir sous vide, afin de faire sortir le lapin de notre chapeau : un produit homogène, d'une couleur intense, parfaitement conservé et d'une saveur incomparable.

EMBUTIDOS **HORTANCO**

www.embutidoshortanco.com

2010 2012 2014 2016 2018

Chistorra
HORTANCO

Chistorra est sans aucun doute l'une des icônes gastronomiques par excellence de la Navarre. Apprécié pour son goût et son arôme agréables, il est élaboré à partir de viande de porc, de paprika, de sel et d'ail, sans aucun type de colorant ou de conservateur. Grillé ou frit, il est ideal à l'apéritif.

Il s'agit du produit vedette d'Embutidos Hortanco, comme en témoignent les prix obtenus en 2010, 2016 et 2018 avec le troisième prix et en 2012 et 2014 avec le premier prix du concours de la chistorra de Navarre.

Formats

1. 1 Unité
2. 1 Kg
3. 3 Kg

▶ Les formats peuvent être adaptés aux besoins du client.

1 2 3

EMBUTIDOS **HORTANCO**

www.embutidoshortanco.com

Chorizo Affiné
HORTANCO

Le **Chorizo Affiné** d'Embutidos Hortanco est un produit semi-séché, qui a été séché pendant 3 jours, il doit donc être mange cuit cuisinés. Tant en Navarre qu'au Pays Basque, il est coutume de le déguster cuit au cidre naturel en apéritif, et il est parfait pour accompagner tout type de légumineuse.
Il peut également être consommé rôti sur le barbecue ou frites.

Formats

1. 5 Unités
2. 2 Kg

▶ Les formats peuvent être adaptés aux besoins du client.

1

2

EMBUTIDOS **HORTANCO**

Chorizo Sarta
HORTANCO

Il s'agit d'un chorizo séché pendant 21 jours et qui se mange cru. Contrairement à d'autres chorizos, le **Chorizo Sarta** d'Embutidos Hortanco ne contient ni colorant ni conservateur et presente une légère touche fumée, sans être predominante, qui permet d'apprécier les saveurs du paprika avec lequel il est élaboré, ce qui lui confère une saveur artisanale caractéristique.

Formats

1. 1 Unité
2. 3 Kg

▶ Les formats peuvent être adaptés aux besoins du client.

1

2

EMBUTIDOS **HORTANCO**

www.embutidoshortanco.com

Chorizo Cular
HORTANCO

Le **Chorizo Cular** d'Embutidos Hortanco est un produit de salaison, élaboré à partir de viande maigre et de lard, avec un hachage plus grossier. Il est embossé dans de la couenne de porc. Puis laissé à sécher pendant au moins 50 jours à une température et une humidité contrôlées. Il est consommé cru.

Formats

1. Moitié
2. 1 Unité
3. 3 Kg

▶ Les formats peuvent être adaptés aux besoins du client.

EMBUTIDOS **HORTANCO**

www.embutidoshortanco.com

Salchichón Sarta

HORTANCO

Le **Salchichón Sarta** est un produit fabriqué à partir de viande de porc maigre et de poitrine de porc. Dans ce cas, le paprika n'est pas utilisé, mais il est assaisonné de poivre blanc et noir et d'une serie d'autres épices qui lui donnent une saveur caractéristique. Il est embossé dans des boyaux naturels de porc et mis à sécher pendant 21 jours à température et humidité contrôlées.

Formats

1. 1 Unité
2. 3 Kg

▶ Les formats peuvent être adaptés aux besoins du client.

1 2

EMBUTIDOS **HORTANCO**

www.embutidoshortanco.com

Salchichón Cular
HORTANCO

Le **Salchichón Cular** d'Embutidos Hortanco est également fabriqué avec du porc maigre et de la poitrine de porc. Dans ce cas, la viande hachée est légèrement plus grossière et est assaisonnée d'un mélange de poivrons et d'autres épices, puis farcie dans des intestins de porc. Après 50 jours dans la salle de séchage, à humidité et température contrôlées, il est prêt à être consommé.

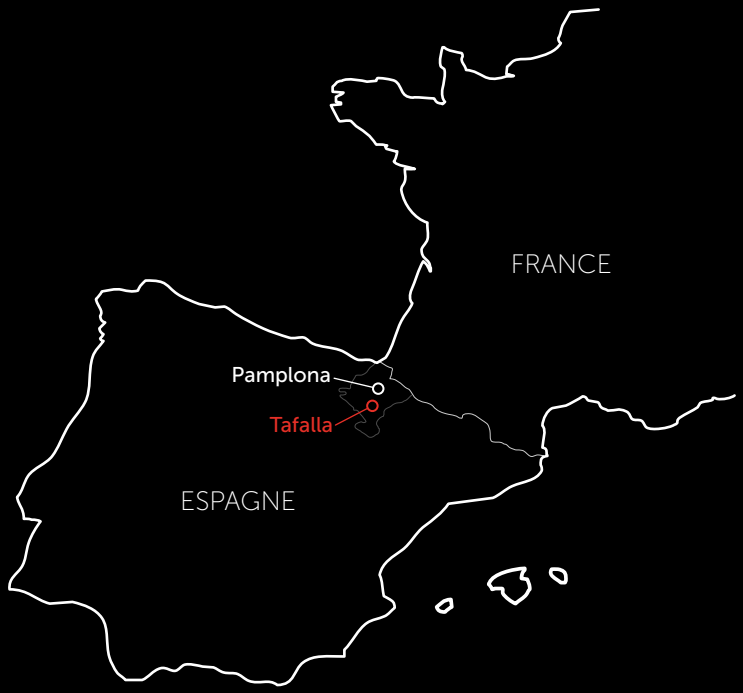
Formats

1. Moitié
2. 1 Unité
3. 3 Kg

▶ Les formats peuvent être adaptés aux besoins du client.

EMBUTIDOS **HORTANCO**

www.embutidoshortanco.com



EMBUTIDOS **HORTANCO**

Pol. Ind. la Nava • Calle G, Nave 16
31300 Tafalla, Navarra
T. +34 948 700 428
info@embutidoshortanco.com

www.embutidoshortanco.com

Reyno Gourmet

ALIMENTOS ARTESANOS NT NAVARRA