

**Embotits Eugeni** és una empresa familiar que elabora embotits tradicionals catalans de forma artesanal des de l'any 1967.

La nostra seu és a Sant Joan les Fonts, dins del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, comarca amb una llarga tradició càrnia i xarcutera.



**Contacte:**

**EMBOTITS EUGENI**

c. St. Antoni, 9  
17857 Sant Joan les Fonts (La Garrotxa)  
Catalunya  
T. +34 972 29 02 05  
info@embotitseugeni.com

[www.embotitseugeni.com](http://www.embotitseugeni.com)  
[www.labotigadelsembotits.cat](http://www.labotigadelsembotits.cat)



[www.facebook.com/labotigadelsembotits](http://www.facebook.com/labotigadelsembotits)



segueix-nos a twitter @botigaembotits

# embotits eugeni

CA L'EUGENI



*Artisans des de 1967*

*Embotits de la Garrotxa*

*(Catalunya)*

[www.embotitseugeni.com](http://www.embotitseugeni.com)

# embotits eugeni

CA L'EUGENI



Fuet Extra

És el nostre producte estrella pel seu paladar únic. L'embotit català més emblemàtic per menjar amb pa amb tomàquet, en un entre-mès, per picar en un aperitiu o per fer un bon entrepà.



Llom curat

La combinació d'una maceració tranquil·la i tres mesos de curació en assecadors naturals, converteixen el nostre llom curat en un embotit exquisit.



Panxeta curada

Una especialitat de la casa molt eclèctica ja que encaixa molt bé acompanyant plats tradicionals com les mongetes seques així com plats més actuals com la pizza.



Fuet prim

Als més petits els encantarà. És un embotit lleuger ideal per prendre a qualsevol hora del dia.



Botifarra de perol

Una botifarra senzilla que ofereix un gran ventall de possibilitats. És bona de totes maneres, crua o saltejada a la paella.



Botifarra d'ou

El seu sabor no deixa indiferent. Suau, gustosa i de textura molt agradable en boca. Un gran embotit pels més sibarites.



Botifarra negra

Un dels embotits dels quals ens sentim més orgullosos. Provar-la és repetir. És la temptació feta embotit.



Xoriç casolà

La recepta de l'àvia segueix viva en aquest producte tan tradicional. El nostre xoriç casolà és la parella perfecta en un bon plat de lleties, acompanyant uns ous ferrats o un bon formatge.

Artisans des de 1967