HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA S.A.
Ctra. Nacional 260, Km.86
17813 Vall de Bianya (Girona)
Spain Tel. +34 972 292 001
info@casaponsa.com
www.casaponsa.com

CATALOGUE

HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA S.A.
Ctra. Nacional 260, Km.86
17813 Vall de Bianya (Girona)
Spain

www.casaponsa.com
Tel. +34 972 292 001 - Fax. +34 972 291 330
info@casaponsa.com

La empresa

HIJOS DE J. CASAPONSA, S.A. es una empresa familiar fundada en el año 1905 por Baudilio Casaponsa, y actualmente está dirigida por la cuarta generación, continuando con la tradición de más de 100 años.

CASAPONSA está situada en la Vall de Bianya (Gerona), al noreste de España, a tan sólo 110km de Barcelona, en el corazón de la zona volcánica de la Garrotxa, una región muy conocida por sus industrias cárnicas y de la elaboración de embutidos curados.

The company

Established in 1905 by Baudilio Casaponsa, HIJOS DE J. CASAPONSA, S.A. is a four generation family-owned business that has been producing traditional charcuterie for over 100 years.

CASAPONSA is located in Vall de Bianya, Girona —in northeast Spain, just 110 km from Barcelona— and is right in the heart of the volcanic area of La Garrotxa, a region renowned for its meat industry and dry-cured meat production.

Compromiso de calidad

La filosofía empresarial de Casaponsa ha sido siempre la de ofrecer la máxima calidad en sus productos para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Para alcanzar este objetivo Casaponsa siempre ha apostado por la innovación tecnológica y la excelencia en todos los procesos productivos, gracias a un equipo humano comprometido y altamente cualificado.

Commitment to quality

CASAPONSA's corporate philosophy has always been to offer the highest quality products to meet our customers' needs.

To achieve this, CASAPONSA has long been committed to technological innovation and excellence in all areas of the production process thanks to a devoted and highly qualified team.

Certificados de calidad

Desde el año 2.007 Casaponsa está acreditada al máximo nivel dentro del sector de la alimentación con las certificaciones BRC e IFS, que garantizan a nuestros clientes la seguridad alimentaria y la trazabilidad de nuestros productos durante todo el proceso productivo.

Quality certificates

CASAPONSA has achieved the highest quality standards within the food sector since 2007, as accredited by its BRC and IFS certifications. These provide a guarantee to our customers of our entire production process and ensure food hygiene and product traceability.

AENOR

BRC Certificate

BRC CERTIFICATION BODY

BRC-2016/0018

AENOR certifies that the organization

HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA, S.A.

has been evaluated by AENOR and meets the requirements set out in the BRC GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY ISSUE 7: January 2015

address: CTRA. NACIONAL 260, KM. 86. 17813 - VALL DE BIANYA (GIRONA)

BRC Site Code: 9425949

for the scope of activities: Mixing of meat and ingredients, stuffing, fermentation, curing, drying of raw cured pork sausages (Salami, Chorizo, Salchichón and fuet), whole premium pork cuts (pork loin and pork belly) and poultry raw cured sausage (Salami with pork and turkey). Coating, cutting, slicing, and packing in vacuum or protective atmosphere of raw cured pork and turkey sausages and premium raw cured pork cuts. Pork flare fat melting, cooling down and packing of pork lard and "chicharrones".

Mezclado-amasado de carnes e ingredientes, embutido , fermentado, curado, secado de embutidos de cerdo (Salami, chorizo, salchichón y fuet), piezas enteras nobles de cerdo (panceta y lomo) y embutido de ave (salami de cerdo y pavo) . Recubrimiento , troceado, loncheado y envasado al vacio o en atmósfera protectora de embutidos y piezas enteras de cerdo curados. Fundido, enfriado y envasado de manteca de cerdo y chicharrones .

product categories: 9.- Raw cured and/or fermented meat and fish
18.- Oils and fats

has achieved grade: Grade A

audit programme: Announced

auditor n°: 079050

Date of the audit: 2017-06-01
Certificate issue date: 2017-07-13
Re-Audit due date: from 2018-05-18 to 2018-06-15
Certificate expiry date: 2018-07-27

Rafael GARCÍA MEIRO
General Manager

AENOR INTERNACIONAL S.A.U.
Génova, 6. 28004 Madrid. España
Tel. 91 432 60 00 - www.aenor.com

ENAC CERTIFICACIÓN N° 01/C-PR213

This certificate remains the property of AENOR
If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC, please contact enquiries@brcglobalstandards.com or call the TELL BRC hotline +44 (0)20 7717 5959
Visit the BRC Directory www.brcdirectory.com to validate certificate authenticity

AENOR

IFS Certificate

IFS Food

IFS-2016/0032

Herewith the certification body AENOR, being an accredited certification body for IFS certification, and having signed an agreement with the IFS owners, confirms that the processing activities of

HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA, S.A.

meets the requirements set out in the IFS FOOD Version 6, April 2014 and other associated normative documents

address: CTRA. NACIONAL 260, KM. 86. 17813 - VALL DE BIANYA (GIRONA)

COID: 11863

scope: Mixing of meat and ingredients, stuffing, fermentation, curing, drying of raw cured pork sausages (Salami, Chorizo, Salchichón and fuet), whole premium pork cuts (pork loin and pork belly) and poultry saw cured sausage (Salami with pork and turkey). Coating, cutting, slicing, and packing in vacuum or protective atmosphere of saw cured pork and turkey sausages and premium raw cured pork cuts. Melting, cooling down and packing of pork lard and "chicharrones". Beside the own production, the company outsources the slicing process.

Mezclado-amasado de carnes e ingredientes, embutido , fermentado, curado, secado de embutidos de cerdo (Salami, chorizo, salchichón y fuet), piezas enteras nobles de cerdo (panceta y lomo) y embutido de ave (salami de cerdo y pavo). Recubrimiento, troceado, loncheado y envasado al vacio o en atmósfera protectora de embutidos y piezas enteras de cerdo curados. Fundido, enfriado y envasado de manteca de cerdo y chicharrones. Además de la propia producción, la empresa subcontrata proceso de loncheado.

exclusions from scope: None. | Ninguna.

product scope: 1.- Red and white meat, poultry and meat products
9.- Oil and fats

technology scope: C.P4, D.P6, E.P8, F.P11, F.P12

level: Higher Level

audit programme: Announced

Date of the audit: 2017-06-01
Date of issue of the certificate: 2017-07-13
Certificate valid until: 2018-08-06
Next audit to be performed: from 2018-04-17 to 2018-06-26

Rafael GARCÍA MEIRO
General Manager

AENOR INTERNACIONAL S.A.U.
Génova, 6. 28004 Madrid. España
Tel. 91 432 60 00 - www.aenor.com

ENAC CERTIFICACIÓN N° 01/C-PR213

PRODUCTOS AL CORTE
DELI COUNTER PRODUCTS

SALCHICHON

Salchichón de calidad extra elaborado siguiendo las recetas tradicionales hasta el punto óptimo de curación.
The very finest sausage made from a traditional recipe and carefully selected top-quality meats which are then dry-cured to perfection.

Ref. 01 - Salchichón ref. 01
ref. 01 salchichon

Ref. 04 - Salchichón Canigó
Canigo salchichon

Ref. 37 - Salchichón Canigó gigante
Giant Canigo salchichon

Ref. 05 - Salchichón montaña
Mountain salchichon

Ref. 27 - Salchichón montaña gigante
Giant mountain salchichon

Ref. 54 - Salchichón túnel
Tunnel-shaped salchichon
Ref. 32 - Salchichón túnel pimienta
Pepper-coated tunnel salchichon
Ref. 35 - Salchichón túnel finas hierbas
Herbs-coated tunnel salchichon

Ref. 207 - Salch. Chapata pimienta blanca
Chapata salchichon with white pepper
Ref. 208 - Salch. Chapata pimienta verde
Chapata salchichon with green pepper
Ref. 209 - Salchichón Chapata queso
Chapata salchichon with cheese
Ref. 210 - Salchichón Chapata nueces
Chapata salchichon with walnuts

SALAMI

El Salami Casaponsa de sabor suave y ahumado es ideal para compartir entre família y amigos.
The mild, slightly smoked Casaponsa salami is ideal to any gathering with family or friends.

PORK & TURKEY

Ref. 44 - Salami carne de cerdo y pavo
Pork & Turkey meat salami

Ref. 17/28 - Salami c.110 / Salami c.80
Salami c.110 / Salami c.80
Ref. 38/45 - Salami c.110/c.80 pimienta
Pepper-coated salami c.110/c.80
Ref. 39/29 - Salalami c.110/c.80 hierbas
Herbs-coated salami c.110/c.80

Ref. 75 - Salami túnel
Tunnel-shaped salami
Ref. 73 - Salami túnel pimienta
Pepper-coated tunnel salami
Ref. 70 - Salami túnel finas hierbas
Fine-herbs-coated tunnel salami

Ref. 3854 - Salami túnel al queso
Cheese-coated tunnel-shaped salami
Ref. 3840 - Salami c.80 al queso
Cheese-coated c.80 salami

Ref. 78 - Salami túnel a la pimienta verde
Green pepper-coated tunnel salami
Ref. 3841 - Salami c.80 a la pimenta verde
Green pepper-coated c.80 salami

Ref. 74 - Salami túnel con aceitunas
Tunnel -shaped salami with olives

Ref. 3820 - Salami túnel con queso
Tunnel-shaped salami with cheese
Ref. 3821 - Salami t. con queso a la pimienta
Pepper-coated tunnel salami with cheese
Ref. 3822 - Salami t. con queso a las f. hierbas
Herbs-coated tunnel salami with cheese

Ref. 3810 - Salami t. con jamón a la pimienta
Pepper-coated tunnel salami with ham

Ref. 202 - Salami Chapata pimienta blanca
Chapata salami with white pepper
Ref. 203 - Salami Chapata pimienta verde
Chapata salami with green pepper
Ref. 204 - Salami Chapata queso
Chapata salami with cheese
Ref. 205 - Salami Chapata nueces
Chapata salami with walnuts

CHORIZO

Auténtico chorizo español. Pura tradición.
Authentic Spanish chorizo. Exuding tradition.

Ref. 69 - Chorizo de pamplona
Pamplona-style chorizo

Ref. 77 - Chorizo cular
Cular chorizo

Ref. 55 - Chorizo túnel
Tunnel-shaped chorizo
Ref. 59 - Chorizo túnel al pimentón
Paprika-coated tunnel chorizo
Ref. 611 - Chorizo túnel pimienta negra
Black pepper-coated tunnel chorizo

Ref. 90 - Chorizo sarta
Sarta-style chorizo
Ref. 89 - Chorizo sarta picante
Spicy sarta-style chorizo

DOS SABORES - TWO VARIETY

Producto innovador y exclusivo de Casaponsa que combina salchichón, salami y chorizo.
An innovative and exclusive Casaponsa product that is a combination of salchichon, salami and chorizo.

Ref. 125 - Salchichón - Salami a la pimienta
Pepper-coated Salchichon - Salami

Ref. 124 - Chorizo - Salami al pimentón
Paprika-coated Chorizo - Salami

PANCETA

Seleccionando las mejores tocinetas y siguiendo la receta tradicional, elaboramos la panceta hasta su punto óptimo de curación..
Our streaky bacon is made by selecting only the best pork belly and following a traditional recipe and impeccable curing process.

Ref. 12 - Panceta sencilla curada
Cured streaky bacon
Ref. 42 - Panceta sencilla a la pimienta
Black-peppered cured streaky bacon

Ref. 11 - Panceta doble
Double-cured streaky bacon

LOMO

Lomo embuchado elaborado siguiendo la tradición.
Cured loin made in the traditional way.

Ref. 33 - Lomo embuchado
Cured pork loin

PRODUCTOS LIBRE SERVICIO
PRE-PACKED SELF-SERVICE

FUET & FUET SPECIALITIES

Fuet tradicional catalán elaborado con las mejores carnes de cerdo y curado hasta conseguir una textura perfecta.
Traditional Catalan fuet made with the best pork and cured to achieve a perfect texture..

Ref. 350 - Fuet 170g
Fuet 170g

Ref. 340 - Fuet con queso 170g
Fuet with cheese170g
Ref. 341 - Fuet con pistachos 170g
Fuet with pistachio 170g
Ref. 342 - Fuet con nueces 170g
Fuet with walnuts170g

FUET COBERTURAS – COATED FUET

Fuet tradicional catalán elaborado con las mejores carnes de cerdo y curado hasta conseguir una textura perfecta.
Traditional Catalan fuet made with the best pork and cured to achieve a perfect texture..

Ref. 326 - Fuet a la pimienta negra 170g
Black pepper-coated fuet 170g
Ref. 327 - Fuet a la pimienta blanca 170g
White pepper-coated fuet 170g
Ref. 328 - Fuet a las finas hierbas 170g
Fine herbs-coated fuet 170g
Ref. 329 - Fuet al pimentón 170g
Paprika-coated fuet 170g
Ref. 352 - Fuet a la cebolla 170g
Onion-coated fuet 170g

Fuet coberturas especiales
Special coated fuet
Fuet cobertura de tomate
Tomato-coated fuet
Fuet hierbas del Mediterraneo
Mediterranean herbs-coated fuet
Otros....
and more....

MINI SALCHICHON

Salchichón de calidad extra elaborado siguiendo las recetas más tradicionales hasta el punto óptimo de curación.
"Extra" salchichon made to a traditional recipe and using carefully selected top-quality meats which are then cured to perfection.

Ref. 66 - Salchichón mini 200g
Mini salchichon 200g
Ref. 68 -Salchichón mini pimienta 230g
Pepper-coated mini salchichon 230g

MINI SALAMI

Fuet tradicional catalán elaborado con las mejores carnes de cerdo y curado hasta conseguir una textura perfecta.
Traditional Catalan fuet made with the best pork and cured to achieve a perfect texture..

Ref. 081 - Salami mini 250g
Mini salami 250g
Ref. 131 - Salami mini a la pimienta 270g
Mini salami with pepper 270g
Ref. 133 - Salami mini a las f. hierbas 260g
Mini salami with fine herbs 260g
Ref. 085 - Salami mini al queso 270g
Mini salami with cheese 270g
Ref. 086 - Salami mini pimienta verde 270g
Mini salami green pepper 270g
Ref. 219 - Salami mini con aceitunas 250g
Mini salami with olives 250g

CHORIZO SARTA

Auténtico chorizo español. Pura tradición.
Authentic Spanish chorizo. Exuding tradition.

Ref. 90 - Chorizo Sarta 240g
Sarta-style chorizo 240g
Ref. 89 - Chorizo Sarta picante 240g
Spicy sarta-style chorizo 240g

LONCHEADOS - SLICED

Nuestra completa gama de productos loncheados en 100g.
Our complete range of products sliced in 100g.

Ref. 145 - Salchichón túnel
Tunnel salchichón
Ref. 134 - Salchichón túnel pimienta
Tunnel salchichon with pepper
Ref. 158 - Salchichón montaña cular
Cular Mountain salchichon
Ref. 146 - Salami túnel
Tunnel-shaped salami
Ref. 137 - Salami túnel a la pimienta
Tunnel-shaped Salami with pepper
Ref. 136 - Salami túnel a las finas hierbas
Tunnel-shaped salami with herbs
Ref. 142 - Salami c.110
Salami c.110
Ref. 140 - Salami c.110 a la pimienta
Salami c.110 with pepper
Ref. 139 - Salami c.110 a las finas hierbas
Salami c. 110 with fine herbs

Ref. 138 - Salami túnel con jamón pimienta
Pepper-coated Tunnel salami with ham
Ref. 162 - Salami túnel con queso
Tunnel salami with cheese
Ref. 163 - Salami túnel con queso pimienta
Pepper-coated tunnel salami with cheese
Ref. 167 - Salami túnel con queso hierbas
Herbs-coated tunnel salami with cheese
Ref. 135 - Chorizo túnel al pimentón
Paprika-coated tunnel chorizo
Ref. 143 - Chorizo cular
Cular chorizo
Ref. 132 - Duo salami-chorizo pimentón
Paprika-coated Duo salami-chorizo
Ref. 130 - Duo salami-salchichón pimienta
Pepper-coated Duo salami-salchichon
Ref. 330 - Lomo embuchado
Cured pork loin

Ref. 144 - Panceta doble
Double streaky bacon
Ref. 159 - Jamón Serrano
Serrano ham
Ref. L01 - Salami túnel al queso
Cheese-coated tunnel salami
Ref. L02 - Salami túnel a la pimienta verde
Green pepper-coated tunnel salami
Ref. 149 - Salami c.80
Salami c.80
Ref. 261 - Salami c.80 a la pimienta
Salami c.80 with pepper
Ref. 126 - Salami c.80 a las finas hierbas
Salami c.80 with herbs
Ref. L05 - Salami c.80 al queso
Salami c.80 with cheese
Ref. L06 - Salami c.80 a la pimienta verde
Salami c.80 with green pepper

SNACKS FUET & SALAMI & CHORIZO

Deliciosos snacks para comer de un bocado.
Delicious ready-to-eat bite-size snacks.

Ref. 620/640 - Snacks fuet
Fuet snacks 50g/80g
Ref. 621/641 - Snacks fuet pimienta
Fuet snacks pepper 50g/80g
Ref. 622/642 - Snacks fuet finas hierbas
Fuet snacks fine herbs 50g/80g
Ref. 623/643 - Snacks fuet al queso
Fuet snacks cheese 50g/80g

Ref. 624/644 - Snacks salami
Salami snacks 50g/80g
Ref. 625/645 - Snacks salami pimienta
Salami snacks pepper 50g/80g
Ref. 626/646 - Snacks salami finas hierbas
Salami snacks fine herbs 50g/80g
Ref. 627/647 - Snacks salami queso
Salami snacks cheese 50g/80g

Ref. 628/648 - Snacks chorizo
Chorizo snacks 50g/80g
Ref. 629/649 - Snacks chorizo picante
Hot & spicy chorizo snacks 50g/80g

Ref. 212 - Snacks fuet
Fuet snacks 500g
Ref. 217 - Snacks fuet pimienta
Fuet snacks pepper 500g
Ref. 218 - Snacks fuet finas hierbas
Fuet snacks fine herbs 500g
Ref. 221 - Snacks fuet al queso
Fuet snacks cheese 500g

Ref. 223 - Snacks salami
Salami snacks 500g
Ref. 248 - Snacks salami pimienta
Salami snacks pepper 500g
Ref. 257 - Snacks salami finas hierbas
Salami snacks fine herbs 500g
Ref. 258 - Snacks salami al queso
Salami snacks with cheese 500g

Ref. 182 - Snacks chorizo
Chorizo snacks 500g
Ref. 249 - Snacks chorizo picante
Hot & Spicy chorizo snacks 500g

MANTECA DE CERDO

CASAPONSA empezó su actividad de elaboración de la manteca de cerdo hace más de 70 años. Se elabora utilizando exclusivamente saín de cerdo blanco y su uso es para el sector de la pastelería, la elaboración de pasteles, croissants, ensaimadas y dulces de hojaldre.

Ofrecemos también para los productores de jamones curados una manteca con pimienta.

La fabricación de la manteca se realiza con caldera abierta, de esta forma conseguimos un rendimiento del 100% del producto ya que el agua se evapora y permanece únicamente la parte sólida. La manteca Casaponsa es de color blanco, el sabor propio, y tiene un punto de fusión alto.

Más de 70 años de experiencia
100% saín de cerdo blanco
Caldera abierta
Excelente rendimiento
Punto de fusión alto

PURE PORK LARD

CASAPONSA has been producing pure pork lard for more than 70 years.
It is produced using exclusively white pig flare fat and it is intended for pastry and bakery purposes, being especially appreciated for the making of croissants, puff pastry and ensaimadas.

We also produce pure pork lard with pepper which is tailor-made for Jamon Serrano makers.

The production process of our pure pork lard is carried out in an open-lid boiler achieving an extraordinary product with a high-yield of 100%, because all the water evaporates during the process. The Casaponsa pure pork lard has a high melting point, pure white color and extraordinary organoleptic properties.

More than 70 years of experience
100% white pig flare fat
Open-lid boiler
High-yeld
High melting point

CHICHARRONES

Son el residuo sólido de la fusión de la manteca de cerdo, compuesto por trozos de carne y grasa de cerdo. Pueden ser prensados o sin prensar y su destino son las carnicerías, los restaurantes, los bares, etc... También ofrecemos para las pastelerías los chicharrones en pasta para la elaboración de cocas, tortas, o pasteles de chicharrones.

Se presentan en diversos formatos de 5 y 10kg. Su sabor es intenso y su textura crujiente.

They are the solid remaining of melting lard, comprising pieces of pork meat and fat.
They can be pressed or unpressed and they are intended for butchers, restaurants, bars, etc ...
We also offer for bakers and pastry makers chicharrones in paste for making bread rolls, cakes, pies, etc...

We supply a complete range of chicharrones in 5 or 10kg format. Its flavour is intense and its texture crisp.

MANTECA DE CERDO Y CHICHARRONES
PURE PORK LARD & CHICHARRONES

Manteca elaborada 100% con saín de cerdo blanco siguiendo las técnicas más avanzadas.
Pure pork lard made from 100% white pig flare fat and using the latest techniques.

Ref. 014 - Manteca de cerdo 18,300 kg
Pure lard 18,300 kg
Ref. 019 - Manteca con endurecedor
Pure lard with hardener 18,300 kg
Ref. 503 - Manteca pura de cerdo
Pure pork lard 18,300 kg
Ref. 505 - Manteca de cerdo 12 kg
Pure lard 12kg

Ref. 049 - Manteca especial jamones
Pure pork lard for ham makers 18,300 kg

Ref. 053 - Manteca en barras 1,700 kg
Pure pork lard in bars 1,700 kg
Ref. 403 - Manteca en tarrinas 400 g.
Pure pork lard in jars 400 g.

Ref. 311 - Chicharrones enteros
Whole chicharrones 5kg/10kg
Ref. 310 - Chicharrones mitades
Chicharrones into halves 5kg/10kg
Ref. 031 - Chicharrones trinchados
Ground chicharrones 5kg/10kg
Ref. 312 - Chicharrones en pasta
Chicharrones paste 5kg/10kg

NON PLUS ULTRA

MARCA REGISTRADA

CASAPONSA

COMPROMISO DE CALIDAD

Más de 100 años de tradición

COMMITMENT TO QUALITY

More than 100 years of tradition

HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA S.A.
Ctra. Nacional 260, Km.86
17813 Vall de Bianya (Girona)
Spain

www.casaponsa.com
Tel. +34 972 292 001 - Fax. +34 972 291 330
info@casaponsa.com