

Embotits d'Espinelves



Empresa i Productes

Som una petita empresa familiar que elaborem embotits artesanalment des de 1955. Vivim al petit poble nadalenc d'Espinelves, situat a la comarca d'Osona, coneguda tradicionalment com a terra d'embotits.

L'Empresa també disposa de botiga, el punt de venda dels nostres productes a veïns i visitants del poble, però també donem a conèixer els nostres productes fent fires puntuals arreu de Catalunya.

El tipus d'embotits que fabriquem son de tipus català, o sigui, tot tipus de botifarres cuites i embotits curats de manera artesanal, per això **disposem de carnet d'artesà i carnet de manipulador d'aliments**.

Tots els nostres productes son d'elaboració pròpia, elaborats amb cura i adaptats a les exigències dels nous temps, **lliures d'al·lèrgens, sense gluten, sense lactosa, ni colorants ni conservants**.

La matèria primera és de la millor qualitat, per això no ens cal introduir en els nostres productes conservants ni colorants per a la seva conservació i bon gust, així doncs, obtenim uns embotits deliciosos i de molt bona qualitat.



Pel que fa als embotits de tipus cuits, com ara els bulls, botifarres del perol, botifarres catalanes, estan el·laborats sense cap tipus de conservants ni colorants. Pel que fa als embotits de tipus curats, com ara els lloms, cap de llom i panxeta, tampoc s'utilitzen els conservants ni colorants. Únicament en el fuet i llonganissa, productes també curats, s'hi afegeix una mínima quantitat de conservant, perquè d'aquesta manera s'assegura una màxima regularitat en el producte, sense que aquest pugui variar tant de gust com d'aspecte en les diferents partides.



PARADA D'EMBOTITS ARTESANALS D'ESPINELVES

Fires i Mercats

A les fires i mercats, realitzem la **venda directa de productor a consumidor** i tenim cura de la decoració i **seguretat de les nostres parades**, utilitzant parades de fusta massissa i tendals de qualitat resistent als vendavals i pluges. També estem sempre al corrent de la documentació necessària que s'exigeix per la participació a fires i mercats, entre d'altres, **l'assegurança de responsabilitat civil**.

Exposem els nostres productes correctament **refrigerats en neveres**, garantint en tot moment la qualitat, la higiene i el compliment de les exigències sanitàries i els productes que no necessiten refrigeració els exposem amb safates i caixes de fusta per una millor higiene i presentació.

Així mateix, **transportem els nostres productes en caixes de plàstic** adequades per al transport d'aliments i amb la **corresponent refrigeració** durant el transport.



Parada de Fusta



PARADA D'EMBOTITS ARTESANALS D'ESPINELVES

Descripció de la parada i del producte o productes destinats a la venda.

Parada de fusta massissa amb tendal de roba, indicada per resistir els temporals de pluja i vent, amb nevera refrigeradora, caixa registradora amb tiquet (amb les dades de l'empresa, totalització i Iva desglosat..) balances digitals exposades al consumidor, cartells dels productes amb el preu i l'Iva inclòs, decoració rústica.

Productes artesanals de qualitat, embotits i formatges de la comarca d'osona, reconeguts arreu de Catalunya pel seu bon gust i qualitat.



PARADA D'EMBOTITS ARTESANALS D'ESPINELVES

Exposició dels nostres productes

Tenim cura de la imatge que projectem als nostres compradors potencials, per això exposem els nostres productes d'una manera atractiva i sobretot higiènica.



PARADA D'EMBOTITS ARTESANALS D'ESPINELVES

Descripció dels articles/productes de la venda

Tots els nostres productes estan adequadament etiquetats i compleixen totes les exigències sanitàries i alimentàries.

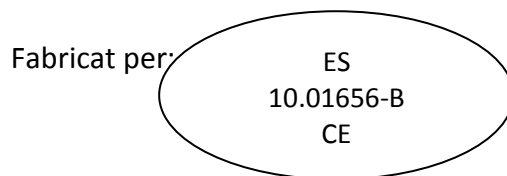


PARADA D'EMBOTITS ARTESANALS D'ESPINELVES

Tenim tots els **productes adequadament etiquetats** amb la indicació dels productes que contenen cadascun i a més, la senyalització del no contingut d'al·lèrgens i la certificació del registre sanitari

Certificació, si s'escau, dels productes de venda

Tots els nostres productes estan etiquetats amb el nostre **segell de fabricació** del registre sanitari.



% de cada producte

A totes les fires i mercats solem vendre el 80% d'embotits artesanals i un 20% de Formatges d'Espinelves.

Origen

Tots els nostres productes estan elaborats a la comarca d'Osona, concretament a la població d'Espinelves.

Atractivitat

Els nostres productes son molt atractius ja que la qualitat dels nostres embotits no es troba a cap supermercat, així doncs, el consumidor agraeix que li posin al seu abast, **productes d'una qualitat superior** com son gairebé tots els embotits de la comarca d'osona. A més, ens hem adaptat als nous temps, realitzem tots els nostres productes **lliures de components al·lèrgens**, sense gluten i sense lactosa.

Serveis: descripció de serveis d'atenció al client

Donem facilitats de pagament, ja que **cobrem amb targeta** i tots els aliments estan **senyalitzats adequadament amb el seu preu**, amb taxes incloses. Les nostres **caixes registradores sempre imprimeixen les dades de l'empresa** (el nom de l'empresa, NIF...)i els preus amb l'Iva desglossat. Les **pantalles de les nostres balances sempre resten a la vista** dels nostres clients, així poden observar el preu, el pes i el total dels productes que volen adquirir.

PARADA D'EMBOTITS ARTESANALS D 'ESPINELVES

També tenim cura a l'hora d'atendre als nostres clients, amb petits detalls d'higiene i seguretat alimentària, com per exemple l' utilització de **guants de plàstic** adequats per la manipulació d'aliments, embolcallament amb **paper film** dels aliments encetats, **garrafa de vidre amb aixeta** per rentar-se les mans i mostrador.

Tanmateix, vigilem la nostra imatge, ja que anem **vestits amb davantal** i la atenció al client es sempre cordial i respectuosa.

Val a dir que, si algun client ens ho demana per qüestions de discapacitat, **els portem la compra a casa** un cop recollim la parada al finalitzar el mercat.

Medi ambient

Sistema de gestió de residus.

Els residus els separem adequadament segons el seu **reciclatge** i els dipositem en el contenidor indicat per a cada residu.

Tipologia de bossa utilitzada

Emboliquem els embotits amb **paper reciclable** i **utilitzem bosses compostables i reutilitzables**.



Formació: titulació relacionada amb l'activitat

- Diploma de Mestre Artesà Alimentari
- Carnet d'Artesà Alimentari Cansalader-Xarcuter
- Carnet de manipulador d'aliments (4 hores)
- Diploma de Recursos Humans i Atenció al Client (20 hores)
- I tota la documentació reglamentària en respecte els nostres aliments, autònoms, sanitari,...