

公司简介

Embutidos Bon Drià 公司



◆ 历史和传统

Embutidos Bon Drià 是一个家族企业，位于塔拉戈纳市（距巴塞罗那一个多小时路程）的 Alforja 镇，从 1883 年至今已经有 100 多年的历史了，我们家族的每一代都会使用我们自己的配方，在手工业的制作过程中发展自己的特点。1978 年，为了扩大自己的生产规模和扩大市场，我们把手工艺制作和现代工艺结合，但在此过程中我们也没有放弃自己的手工艺传统。并且我们对我们生产的产品会进行最严格的质量监控。

◆ 设施和设备

在这么多年中，我们往往把古老而传统的生产方式与最新的技术结合起来，不断开发和借助新的技术的优点来进一步发展，但在本质上我们并没有脱离我们最为重要的手工艺生产工艺。同时，我们不遗余力的改善我们缺少的资源和机械设备，为了更加适应最新的生产法规和改善我们的工作条件。

我们的原材料主要来自于自己的育种中心，但我们也会精心谨慎的从其他供货商那里进行选择，这些供货商都是经过实验室严格的卫生检查的。同时我们会正确的使用最为优质的香料以及百分之百在 Alforja 镇进行风干，有时候火腿会在 Teruel 和 Gerona 进行风干，是为了更好的获得更为优质的火腿。

◆ 食品安全

在 Embutidos Bon Drià 的发展过程中，我们意识到食品安全对消费者的重要性。因此，我们高度重视这个问题。我们的质检部门不断提高我们的检验水平，使之能够与欧洲公共卫生检查标准相符合。

◆ 环境

我们公司在该领域中处于领先地位。为了能符合现在卫生环境许可标准，我们在经营活动中，例如：生产制造，制冷，搬运，包装和废旧产品的回收，我们

都会根据不同的参数要求，严格遵守有关规定。

主要产品介绍

◆ 伊比利亚火腿（Jamón Iberico）网站中英文简介第 27 页



由精选的上好的生猪腿自然风干制成。

▲ 西班牙火腿简介：

西班牙火腿历史悠久，是西班牙最为传统的经典美食之一，西班牙人尤为喜爱几乎是每天必吃的食品之一。西班牙的生火腿几乎全部只用粗盐调味，而且只是自然风干，少见熏火腿，非常简单自然。因连蹄带骨腌制，吃的时候必需用手工切下薄片，当然也有切好之后成袋出售的。最为上乘的火腿一般由一种称为 Iberico 的黑脚猪，和野猪的血源接近，体形小，脂肪多，肉质滑润可口，依规定必需采用半野放的方式放养在橡木林里，不喂食饲料，只吃橡木子。黑脚猪可以长出媲美松阪牛排的大理石纹油花，猪腿腌制后，还要再经 16 个月以上的风干与陈年才上市。上好的黑脚猪生火腿“Jamón Iberico”毫无争议的是全世界最美味的火腿，丰润肥美，若是碰上陈年的上等货几乎可以到入口即化的地步。

◆ 风干香肠

◆ Secallona 网站中英文简介第 24 页



自然风干而成，采用精选猪里脊肉和肋骨间腌制的咸肉调配而成，装灌在 34/36 直径的，长度约为 25 厘米的天然猪肠当中。是西班牙加泰罗尼亚地区非常有名的香肠之一，由精选猪肉制成，无任何添加剂和防腐剂。

◆ Chorizo 网站中英文简介第 25 页



自然风干而成，采用精选猪里脊肉,猪肋骨间腌制的咸肉以及精选红辣椒调配而成，装灌在 34/36 直径的，长度约为 25 厘米的天然猪肠当中。

是全西班牙非常普遍的一种香肠，和我们的腊肠相似，但是口感和味道上不太一样，微辣，味道非常可口，完全没有添加剂。