

## AL PRIORAT HI TENIM...



- Els Vins que incorporem als productes que ho requereixen són del Celler Sabaté, de la DOQ a La Vilella Baixa.
- Totes les tripes i espècies que utilitzem són naturals.
- Incorporem únicament els additius que són imprescindibles per a la seva conservació i en els productes que ho requereixen.
- Seguim tots els controls higiènic-sanitaris que estableix la normativa sanitària
- La Generalitat de Catalunya ens ha otorgat la qualificació d'Empresa Artesana Agroalimentària, Carta d'Artesà Alimentari i Mestre Artesà Cansalader - Xarcuter.



Al Priorat el producte rei és el raïm i el vi, amb les seves varietats, però gràcies a la climatologia i la terra, qualsevol dels productes que fa tants anys que s'hi conreen són especialment saborosos, com les ametlles, les olives arbequines i el seu oli.

També la serra del Montsant ens proporciona una varietat de bolets excel·lents on el rei és el rovelló, i una selecció d'herbes especialment aromàtiques com la farigola, romani, sajolida, sàlvia.

**Cal Centro**  
Enric Sabaté Mestre  
Elaboració i venda detall  
Carrer nou, 6 - 43374 La Vilella Baixa

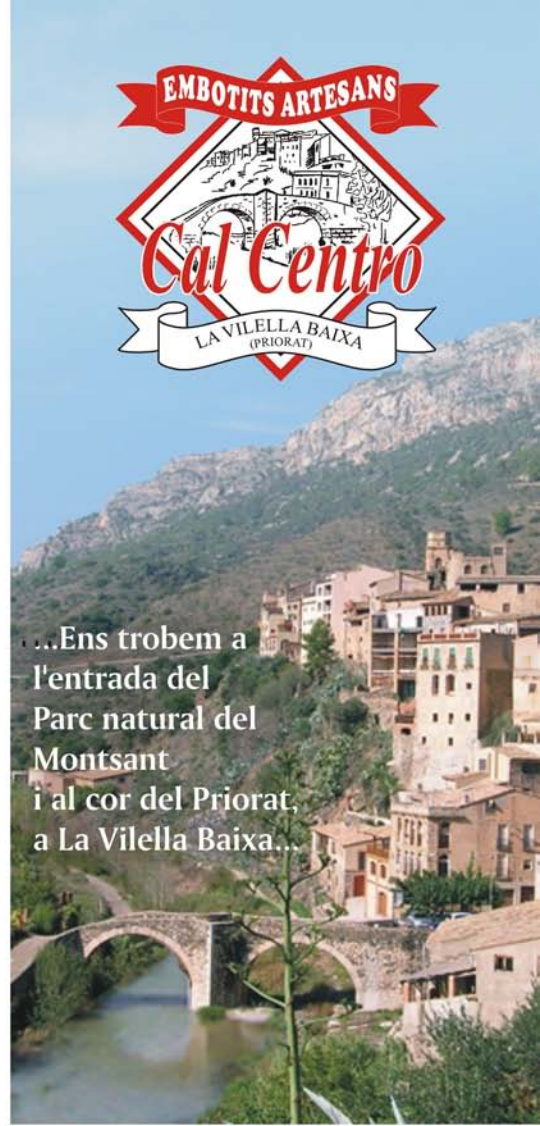
Tel. 977 83 93 78  
Fax. 977 83 94 64  
embotits@calcentro.com  
www.calcentro.com



E-10.052971T  
CEE



...Ens trobem a l'entrada del Parc natural del Montsant i al cor del Priorat, a La Vilella Baixa...



Aquesta és una empresa familiar en la que actualment formem la quarta generació. Intentem servir als nostres clients amb els productes del porc que a continuació us mostrem, de màxima qualitat i màxima senzillesa.



Seguint els processos naturals que feien servir els nostres avantpassats, hem fet més àmplia la nostra varietat de productes, sempre pensant en combinar-los amb fruits de la comarca. Amb el protagonisme principal com ha de ser al Priorat: el vi i el raïm, però també altres productes de tanta qualitat i saborosos en aquesta zona com les olives arbequines, les ametlles o les herbes aromàtiques que ens dóna el bosc Prioratí.

### CRUS LLANGONISSA



En altres zones de Catalunya "Botifarra crua". Amb la tria de les millors carns, és el producte més mimat per nosaltres. Ideal per fer a la brasa o fregida.

### CUITS BOTIFARRA BLANCA - NEGRA

Amb una acurada combinació de carns i cansalades amb l'única addició de sal i pebre són embotides en tripes naturals de diferent gruix (Prim, semicircular, cular, bisbe...) sent sempre el mateix farcit.

Són indicades per menjar amb pa amb tomàquet, amanides, entremesos... Les primes també fregides o a la brasa, amb escudella, faves...

Amb la botifarra blanca fem una varietat amb espinacs, panses i pinyons, deliciosa amb pa amb tomàquet.



### ELS BOTIFARRONS ARRÓS - CEBA - FAVETES - PEROL

Són indicats per a fer a la brasa o fregits, per menjar calents.

Tenim tres varietats amb el farcit de la botifarra negra, que són els botifarrons amb ceba, els botifarrons amb arròs i pinyons i els botifarrons amb favetes.



Els botifarrons de Perol, que són blancs, duen una selecció d'elements cuits del porc i pinyons. Estan amanits únicament amb sal i pebre.

### ELS PATÉS

Aquest és el producte que més ens ha permès combinar amb elements de la terra.

Textura de campanya:

Al vi ranci del Priorat

Amb formatge blau

Amb raïm

Amb bolets



Textura fina:

Amb ametlla

Al Pebre

Oliva arbequina

A les herbes del Montsant

Els comercialitzem en terrines o potets de vidre.

### ELS CURATS

FUET - SECALLONA - XORIÇ - SOBRASSADA

Elaborats amb les carns més magres, panxeta i deixats madurar.

La secallona: la "primeta" que es menja a pessics

La llangonissa seca o fuet: amb la varietat picant o normal

Amb Pebres vermells:

El xoriç: amb varietat picant o normal

La sobrassada, també amb varietat picant o normal i embotida amb tripes més gruixudes.