



CASA RIERA ORDEIX
— DESDE 1852 —

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Catàleg de productes
Products catalogue



BENVINGUTS A CASA
WELCOME HOME

BIENVENIDOS A CASA

165 AÑOS SIGUIENDO EL MISMO
MÉTODO DE ELABORACIÓN.

*165 anys seguint el mateix mètode d'elaboració.
165 years following the same method of production.*



DESDE
1852



EL CURADO NATURAL OTORGA A
NUESTRO SALCHICHÓN UN BOUQUET
ÚNICO E INIMITABLE.

CAT

*La curació natural atorga a la
nostra Llonganissa un bouquet únic
i inimitable.*

ENG

*Natural drying gives to our
Salchichón a unique and inimitable
bouquete.*

EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD DE VIC, EN LA PLAZA DE LOS MÀRTIRS, NÚMERO 14,
ESTÁN LOS CENTENARIOS SECADEROS DE CASA RIERA ORDEIX. ENTRAR ES DISFRUTAR
DEL SALCHICHÓN DE VIC CON LOS CINCO SENTIDOS. LA HISTORIA DE CASA RIERA ORDEIX
SE RESUME EN 6 GENERACIONES MOVIDAS POR EL AMOR A LAS COSAS HECHAS CON
ILUSIÓN, RESPETO Y FIDELIDAD A LAS RAÍCES.

*Al cor de la ciutat de Vic, a la Plaça
dels Màrtirs, número 14, hi ha els
centenaris assecadors de Casa Riera
Ordeix. Entrar-hi és gaudir de la
Llonganissa de Vic amb els cinc
sentits. La història de Casa Riera
Ordeix es resumeix en 6 generacions
mogudes per l'estimació per les coses
fetes amb il·lusió, respecte i fidelitat
a les arrels.*

*In the heart of Vic City, in Màrtirs
Square, number 14, there are the
centenary dryers of Casa Riera
Ordeix. Come inside and enjoy the
Vic Salchichón with the five senses.
The history of Casa Riera Ordeix
summarizes in 6 generations
inspired by the love for things made
with enthusiasm, respect and fidelity
to the roots.*

EL ÚNICO SALCHICHÓN DE VIC,
ELABORADO EN VIC.

*L'única Llonganissa de Vic
elaborada a Vic.*

*The only Vic's Salchichón made
in Vic.*



LEGÍTIMO SALCHICHÓN DE VIC

LEGÍTIMO

DÍAS
DE CURACIÓN
90~180

*dies de curació
drying days*



PRESENTACIONES:



1.200g / 300g

SALCHICHÓN DE VIC EN ESTUCHE DE MADERA

*Llonganissa de Vic en estoig de fusta
Vic Salchichón in wood box*



~1.200g / ~300g

SALCHICHÓN DE VIC

*Llonganissa de Vic
Vic Salchichón*



~300g

SALCHICHÓN DE VIC EN ESTUCHE

*Llonganissa de Vic en estoig
Vic Salchichón in box*



80g

SALCHICHÓN DE VIC LONCHEADO

*Llonganissa de Vic llescada
Vic Salchichón sliced*

EL LEGÍTIMO SALCHICHÓN DE VIC DE CASA RIERA ORDEIX ES ÚNICO. SE DISTINGUE POR SU COLOR, SU TEXTURA Y SU SABOR. SU AROMA ES CAPAZ DE TRANSPORTARNOS A TRAVÉS DEL TIEMPO Y DE LA GEOGRAFÍA.

CAT

La Legítima Llonganissa de Vic de Casa Riera Ordeix és única. Es distingeix pel seu color, la seva textura i el seu gust. El seu aroma és capaç de transportar-nos a través del temps i de la geografia.

ENG

The Legitimate Vic Salchichón Casa Riera Ordeix is unique. It is distinguished by its color, texture and flavor. Its aroma is able to transport us through time and geography.



SALCHICHÓN GRAN LUXE



LA GRAN LUXE DE CASA RIERA ORDEIX SE CARACTERIZA POR SU LARGA CURACIÓN, SU PRODUCCIÓN LIMITADA Y UNA PRESENTACIÓN EXQUISITA. ESTÁ ELABORADA CON JAMONES, LOMOS Y MAGROS EXTRA DE CERDA, SAL MARINA DEL DELTA DEL EBRO, PIMIENTA NEGRA VARIEDAD “TELLICHERRY” Y SALNITRA.

CAT

La Gran Luxe de Casa Riera Ordeix es caracteritzada per la seva llarga curació, la seva producció limitada i una presentació exquisida. Està elaborada amb pernells, lloms i magres extra de femella de porc, sal marina del Delta de l'Ebre, pebre negre varietat “Tellicherry” i salnitre.

ENG

The Gran Luxe of Casa Riera Ordeix is characterized by its long drying process, its limited production and its delightful presentation. It is made of ham, loin and extra lean cuts of female pig, sea salt from the Delta del Ebro, “Tellicherry” black pepper and saltpetre.

PRESENTACIONES:



700g

SALCHICHÓN GRAN LUXE EN FORMATO EXCLUSIVO

*Llonganissa Gran Luxe en format exclusiu
Gran Luxe Salchichón in a unique presentation*



1.250g

SALCHICHÓN GRAN LUXE EN FORMATO EXCLUSIVO

*Llonganissa Gran Luxe en format exclusiu
Gran Luxe Salchichón in a unique presentation*

LEGÍTIMO

SALCHICHÓN TRUFADO

EL SALCHICHÓN TRUFADO DE CASA RIERA ORDEIX ES EXQUISITO. ESTÁ PENSADO PARA GUSTOS DISTINGUIDOS Y NACE DE LA ESTIMA POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA Y DE LA INCANSABLE VOLUNTAD DE MEJORAR NUESTRO LEGADO GASTRONÓMICO.

La Llonganissa Trufada de Casa Riera Ordeix és exquisida. Està pensada per a gustos distingits i neix de l'estimació pels productes de la terra i de la incansable voluntat de millorar el nostre llegat gastronòmic.

Truffled Salchichón by Casa Riera Ordeix is exquisite. It is designed for distinguished tastes and born of the appreciation for the products of the soil and the relentless desire to improve our gastronomic heritage.



~1000g / ~300g

SALCHICHÓN TRUFADO

*Llonganissa Trufada
Truffled Salchichón*



~300g

SALCHICHÓN TRUFADO EN ESTUCHE

*Llonganissa Trufada en estoig
Truffled Salchichón in box*



80g

SALCHICHÓN TRUFADO LONCHEADO

*Llonganissa Trufada llescada
Truffled Salchichón sliced*



DÍAS
DE CURACIÓN

90~180

*dies de curació
drying days*



LEGÍTIMO

SALCHICHÓN DE PAYÉS



EL SALCHICHÓN DE PAYÉS DE CASA RIERA ORDEIX ES UN PRODUCTO NATURAL CON UN GUSTO ÚNICO Y DIFERENTE QUE MEZCLA TRADICIÓN E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA. DESTACA POR SU SABOR, SU FORMA Y SU COLOR.

DÍAS DE CURACIÓN

90~180

dies de curació
drying days



CAT

La Llonganissa de Pagès de Casa Riera Ordeix és un producte natural amb un gust únic i diferent que uneix tradició i innovació gastronòmica. Destaca pel seu gust, la seva forma i el seu color.

ENG

The Rustic Style Salchichón by Casa Riera Ordeix is a natural product with a unique and different taste blending tradition and innovation. It stands out for its flavour, its shape and colour.

PRESENTACIONES:



230g

SALCHICHÓN DE PIMENTÓN PICANTE

*Llonganissa de Pebre Vermell Picant
Spicy Paprika Salchichón*



300g

SALCHICHÓN DE PAYÉS CON PIMIENTA

*Llonganissa de Pagès Pebrada
Rustic Pepper Style Salchichón*



~500g / ~300g

SALCHICHÓN DE PAYÉS

*Llonganissa de Pagès
Rustic Style Salchichón*

LEGÍTIMO

FUET DE VIC



EL LEGÍTIMO FUET DE VIC DE CASA RIERA ORDEIX ES UN PRODUCTO NATURAL, INTENSO Y SABROSO ELABORADO CON CARNE DE CERDO DE LA MEJOR CALIDAD Y FORMA PARTE DE LA EXQUISITA CARTA DE PRODUCTOS DE CASA RIERA ORDEIX DESDE HACE CASI VEINTE AÑOS.

DÍAS DE CURACIÓN

21

dies de curació
drying days



El Legítim Fuet de Vic de Casa Riera Ordeix és un producte natural, intens i gustós elaborat amb carn de porc de la millor qualitat i forma part de l'exquisida carta de productes de Casa Riera Ordeix des de fa gairebé vint anys.

The Legitimate Vic Fuet by Casa Riera Ordeix is a natural, intense and tasty product made with pork meat of the highest quality. It has been part of the exquisite products of Casa Riera Ordeix for almost twenty years.



~800g (1m) / ~200g

FUET DE VIC BASTÓN Y BASTONCILLO

*Fuet de Vic Bastó i Bastonet
Vic Fuet Cane and Bud*



~200g

FUET DE VIC COLLAR

*Fuet de Vic Collar
Vic Fuet Collar*



~50g

FUET DE VIC "UNFUET"

*Fuet de Vic "Unfuet"
Vic Fuet "Unfuet"*



CASA RIERA ORDEIX
— DESDE 1852 —



*Plaça dels Màrtirs, 14
08500 Vic
Barcelona, Spain*

*t +34 938 893 034
info@casarieraordeix.com
casarieraordeix.com*