



# Catálogo de productos

**FORMULACIONES Y  
MEZCLAS TECNOLÓGICAS  
PARA LA  
INDUSTRIA CÁRNICA**



## Productos cárnicos frescos

### Salchichas

- Salchichas frescas tradicionales (especialidades regionales)
- Salchichas frescas a la pimienta
- Salchichas frescas tipo catalana (butifarra cruda)
- Salchichas frescas de ave
- Salchichas frescas sin especias
- Salchicha trufada
- Salchicha madrileña
- Salchicha de cordero (mergets)
- Salchicha roja

### Hamburguesas

- Hamburguesas de cerdo
- Hamburguesas de vacuno
- Hamburguesas mezcla
- Hamburguesas de ave

### Chorizos rojos

- Chorizo fresco tradicional
- Chorizo tipo rioja
- Chorizo casero
- Chorizo parrillero
- Chistorra
- Chorizo picante
- Chorizo casero gallego
- Picadillo de chorizo

### Chorizos blancos:

- Chorizo criollo
- Longaniza blanca de aragon
- Longaniza blanca tipo huesca
- Longaniza de pascua
- Longaniza imperial

## Productos cárnicos adobados

- Lomo adobado fresco salmuera inmersión
- Lomo adobado fresco adobo recubrimiento
- Pinchos morunos rojos
- Pinchos morunos amarillos
- Asados y parrillas
- Costilla adobada
- Panceta adobada
- Adobo para frotación

## Productos cárnicos curados y semicurados

- Chorizo sarta
- Chorizo vela
- Chorizo cantimpalo
- Chorizo cular
- Chorizo ibérico
- Chorizo riojano
- Chistorra
- Chorizo blanco
- Longanizas blancas de Aragón
- Lomo embuchado
- Salchichones
- Fuet
- Secallona
- Espetec
- Salami

## Productos cárnicos cocidos / fiambres

- Morcillas
- Butifarras
- Salchichas cocidas
- Bacon
- Mortadelas
- Jamón y paleta cocida
- Fiambre cocido
- Salmuera inyección

---

## Fórmulas complementarias

- Ligafema C/40 (Ligante madurador)
- Fórmulas base (sin sal y sin especias)
- Salfema blanca (conservador frescos)
- Salfema rosa (conservador frescos)
- Carni-fresch (conservador frescos)
- Femavit C (antioxidante)
- Protein F-PLUS (retenedor líquidos)
- Femasol Antimoho

---

**Adicionalmente ofrecemos una amplia gama de formulaciones base (sin especias), así como una serie de productos especiales (antioxidantes, antimoho, antifermento, emulgentes, etc.)**

**También desarrollamos cualquier tipo de formulación ajustándonos al gusto y necesidades de cada fabricante para obtener el sabor, color y conservación que desee.**





T +34 976 88 13 31 • F +34 976 88 64 10 • E [info@cusary-fema.com](mailto:info@cusary-fema.com)

Una gama de fórmulas en continuo crecimiento y desarrollo destinada a la industria cárnica con el fin de:

**Mejorar** y estabilizar el sabor, aroma y color de los embutidos.

**Controlar** las mermas y las pérdidas de volumen.

**Aumentar** la conservación y la vida de los productos frescos.

**Asegurar** una regularidad en las características del producto final.

**Dominar** la flora contaminante y asegurar una óptima calidad sanitaria.

