

Productos de charcutería catalanes El Rebot de l'Avi

15 nov 2023

Existe una amplia gama de embutidos catalanes y diversas técnicas de preparación que le proporcionan un gusto personalizado a cada uno. Descubre aquí la exclusividad de los productos elaborados por el Rebot de l'Avi y disfruta de un viaje culinario a través de la charcutería catalana.

Embutidos catalanes

Cuando hablamos de la simpleza del pan con tomate típico de las noches de domingo en las casas catalanas, en realidad, estamos hablando de una auténtica delicia gastronómica, ya que existe mucha variedad de embutido con sabores muy distintos.

El Rebot de l'Avi es una marca de embutidos de nuestra tierra, elaborados en Cataluña por EMBUTIDOS SUBIRATS S.A., exclusivamente para Caprabo. Todos ellos son embutidos catalanes de alta calidad, envasados, a un precio económico y con un packaging atractivo. Tanto los embutidos curados como los crudos, podrás encontrarlos en las neveras de Caprabo o en capraboacasa.

1. Longaniza loncheada y entera

La longaniza es un embutido curado similar al fuet, pero de mayor tamaño. Se elabora con cerdo picado y amasado con pedacitos de panceta, se sazona con sal marina y pimienta negra, se embute y, posteriormente, se deja secar.

La longaniza extra de payés de una pieza o [loncheada del Rebot de l'Avi](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325119-longaniza-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325119-longaniza-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/>] es de proximidad, elaborada con carne y grasa de cerdo criado en granjas propias, y con una mezcla de pimienta negra y pimienta blanca, que otorga un matiz distintivo al sabor final.



2. Espetec, espetec loncheado y extra loncheado

El fuet es uno de los embutidos catalanes más famosos y emblemáticos de la gastronomía de nuestra tierra. Muy fácil de reconocer por la forma fina, alargada y su recubrimiento de color blanco producido de forma natural durante el proceso de secado y curado del embutido.

Como dato curioso, este año, el fuet lo encontramos entre el top 5 de la lista de 146 embutidos y chorizos del mundo realizada por la página web Taste Atlas, una guía culinaria que permite conocer los mejores platos de cada país.

En Caprabo podrás encontrar espetec de pieza, espetec loncheado y extra loncheado del Rebot de l'Avi, un producto de primera calidad elaborado de forma artesanal.

3. Chorizo

A pesar de que el chorizo no tenga sus orígenes históricos en Cataluña, se consume en gran medida como gastronomía local.

El [chorizo loncheado](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325093-chorizo-el-rebot-de-lavi-100gr/) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325093-chorizo-el-rebot-de-lavi-100gr/>] y envasado del Rebot de L'Avi es otro tipo de embutido curado, elaborado con carnes magras y grasas picadas, junto con especias que le confieren ese sabor tan característico.

4. Butifarra blanca

La butifarra blanca también es un embutido popular dentro del despliegue de embutidos catalanes, además es muy versátil en la cocina y puedes disfrutarla de varias maneras, tanto en platos cocinados como en tapas o en un bocadillo.

La receta puede variar un poco en función de la región en la que se elabore. En Caprabo puedes comprar la [butifarra blanca loncheada del Rebot de l'Avi](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325069-butifarra-blanca-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/) [

<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325069-butifarra-blanca-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/>], elaborada concretamente con espaldilla, papada, magro y grasa de cerdo aliñada con sal y pimienta.

5. Butifarra negra

La butifarra negra es inconfundible dentro del embutido catalán debido al color que le da nombre. Si echamos la vista atrás, este embutido era el típico que se hacía durante la matanza del cerdo, para aprovechar toda la sangre y cualquier parte del cerdo, dependiendo de lo adinerada que fuera cada casa.

La [butifarra negra loncheada El Rebot de l'Avi](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325085-butifarra-negra-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/) [

<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25325085-butifarra-negra-loncheada-el-rebot-de-lavi-100gr/>] está hecha con sangre, tocino, torreznos y magro de cerdo, embutida y cocida bajo una receta tradicional.

6. Butifarra de huevo

La butifarra de huevo se puede consumir durante todo el año, pero originariamente era un embutido asociado a la fiesta del Carnaval, Jueves Graso y Semana Santa. Su elaboración es similar a la de las anteriores butifarras, solo que en la preparación se le añade huevo, que es su ingrediente principal.

El Rebot de l'Avi también ofrece butifarra de huevo loncheada, un embutido cocido con ingredientes de calidad y proximidad.

7. Bull blanco

A veces existe confusión entre la butifarra blanca y el bull blanco, incluso algunos le llaman butifarra blanca gruesa, pero el ingrediente estrella que actúa como diferenciador es la carne de la lengua.

El bull blanco loncheado del Rebot de l'Avi está elaborado con panceta, lengua, torreznos, espaldilla y corazones de cerdo, sal y especias. Unos ingredientes básicos que cocidos le dan melosidad y un sabor muy característico.

Quesos catalanes

Dentro de la diversidad de la gastronomía catalana también encontramos quesos, de hecho, la región cuenta ya con más de 250 variedades. Entre ellos destaca el [Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya](https://www.federaciopigp.cat/es/dop/formatge-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya) [<https://www.federaciopigp.cat/es/dop/formatge-de-lalt-urgell-i-la-cerdanya>], un queso de vaca, tierno, suave y cremoso, que incluso ha sido distinguido con el sello de calidad DOP.

Quesos de cabra

Dentro de los quesos de cabra locales existen varias opciones que van desde el queso fresco hasta el sabor más intenso.

En Caprabo podemos encontrar varios quesos de cabra regionales como los de Sant Gil D'Albió, los de Mas Calcat, Mas Rovira, los Arcoc elaborados por una agrupación de ganaderos catalanes con sede en Osona o los de la Formatgeria Marvall, con quesos totalmente artesanales y métodos tradicionales.

Como apunte, en el certamen internacional de los World Cheese Awards 2022, el queso semicurado de cabra Garrotxa de Muntanyola fue premiado como uno de los mejores quesos del mundo.

Quesos de oveja

A diferencia del queso de cabra, el queso de oveja tiene un sabor o matiz más dulce y menos ácido.

En Caprabo podrás encontrar el [queso curado de oveja tipo Serrat Marvall](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/5416706-queso-curado-de-oveja-tipo-serrat-mini-marvall-pieza-apro) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/5416706-queso-curado-de-oveja-tipo-serrat-mini-marvall-pieza-apro>], un producto de la nostra terra, 100% natural de ganadería propia. Este queso es ligeramente picante, poco salado y mantecoso. Por otro lado, la textura de la masa es compacta y consistente, de ahí su nombre de "Serrat".

Descubrir cualquiera de estos embutidos hará que conozcas un poco más la tradición y sabor de cada región.



LOS 9 QUESOS CATALANES MÁS TÍPICOS Y APETECIBLES [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml>]

¿Cuáles son los quesos típicos de Cataluña que merece la pena probar?