

BOTULARIUM S.L.U.

MONTE'S
UNIVERSALES

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
ELABORADOS DE CAZA



MONTES UNIVERSALES

De la montaña al paladar

La **elaboración artesanal** de nuestros productos se lleva a cabo en el municipio de Guadalaviar, Teruel, a 1.500 metros de altitud, en plenos **Montes Universales**. En este sistema montañoso de la **Sierra de Albarracín**, encontramos las condiciones climáticas idóneas para la curación de nuestros embutidos.

Nuestro entorno constituye una reserva natural de 50.000 hectáreas que conserva multitud de especies animales y vegetales, y que alberga una dehesa de más de 6000 ciervos, corzos, gamos y jabalíes en libertad.

Por todo lo anterior, **MONTES UNIVERSALES** es la marca que adquieren nuestros embutidos, patés, platos preparados... **elaborados a partir de carne de caza**.



NUESTRA HISTORIA

Pasado y presente

Nuestra compañía, **BOTULARIUM**, se fundó en 1991 teniendo como misión la elaboración artesanal de productos de carne de caza con ingredientes de la mejor calidad, para conseguir un producto exquisito. Es precisamente el uso de estas materias primas lo que confiere un carácter único a los embutidos **MONTES UNIVERSALES**.

En nuestro proceso de elaboración, hemos querido mantener la esencia de la **práctica ancestral de la conservación** de la carne, que se remonta a tiempos inmemoriales.

Disponemos de una amplia gama de productos: **cecinas, salchichones, fuets, chorizos, longanizas y patés**.

CARNE DE CAZA

La carne de la naturaleza

La carne de caza se define por su bajo contenido en grasas. Además, posee un mayor contenido de proteínas, es rica en minerales como el calcio, el hierro y el fósforo y en vitaminas del grupo B, imprescindibles para nuestro organismo. **Procede exclusivamente de animales criados en libertad** alimentados con pastos naturales y brotes tiernos de arbustos.

Su contenido de ácidos grasos insaturados es menor en proporción a la de otros elaborados de carne, lo que convierte a los elaborados de caza en ingredientes indispensables para la cocina dietética.

En nuestra gama de elaborados de caza **destaca el ciervo y el jabalí.**

Estamos especializados en la curación de estas carnes nobles, que tratamos con el mayor mimo para crear un producto único.

CONSERVACIÓN

Envasado al vacío

Envasamos nuestros embutidos al vacío con el fin de conservar todas las propiedades de nuestros elaborados, desde el envasado hasta su consumo.

Recomendamos que **se retiren los productos del envase y se dejen reposar unos 20 minutos antes de su consumo**, para disfrutar de un sabor óptimo.

Nuestros patés se envasan en latas selladas herméticamente para conservar todas sus propiedades. Recomendamos sacarlos del envase en su totalidad, para poder degustar con los cinco sentidos estos **delicados bocados de carne de caza.**

Todos nuestros elaborados deben conservarse a **temperatura ambiente**, en un lugar seco y alejado de la luz solar.



MONTE'S
UNIVERSALES



MONTE'S
UNIVERSALES



CIERVO

CHORIZO



**Chorizo cular
de ciervo
estuche** 
300-400 gr.



**Chorizo
cular de
ciervo** 
300-400 gr.



**Chorizo sarta
de ciervo
estuche** 
250 gr.



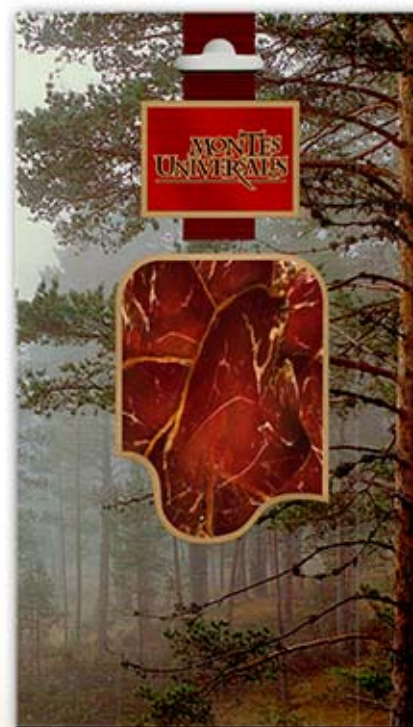
**Chorizo
sarta de
ciervo** 
250 gr.


Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

CECINA



Cecina de ciervo
250-350 gr. 



**Cecina de ciervo
loncheada** 
50 gr.

Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

FUET



Fuet de ciervo
150 gr.



Fuet de ciervo a las finas hierbas
150 gr.



Fuet de ciervo a la pimienta
150 gr.



Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

VARIEDADES SELECTAS



**Salchichón
cular de
ciervo
estuche**
300-400 gr.



**Salchichón
cular de
ciervo**
300-400 gr.



**Secallona
de ciervo**
250 gr.

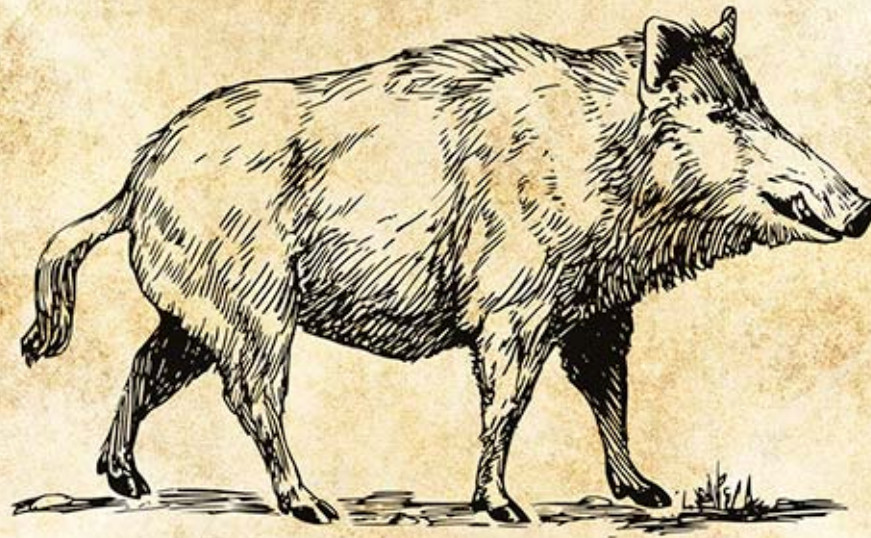


**Longaniza
de ciervo**
250 gr.



Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

MONTES
UNIVERSALES



JABALÍ

CHORIZO



MONTE
UNIVERSALES



**Chorizo cular
de jabalí
estuche** 
300-400 gr.



**Chorizo
cular de
jabalí** 
300-400 gr.



**Chorizo sarta
de jabalí
estuche** 
250 gr.



**Chorizo
sarta de
jabalí** 
250 gr.

Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

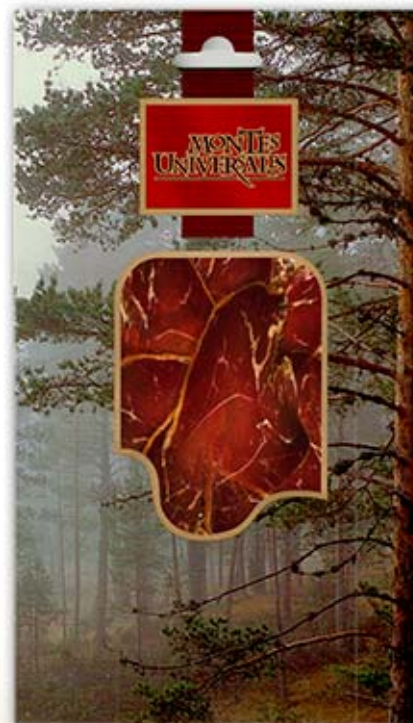
CECINA



MONTE
UNIVERSALES



Cecina de jabalí
250-350 gr.



**Cecina de jabalí
loncheada**
50 gr.



Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

FUET



MONTE
UNIVERSALES



Fuet de jabalí
150 gr.



**Fuet de jabalí a las
finas hierbas**
150 gr.



**Fuet de jabalí a
la pimienta**

Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

VARIEDADES SELECTAS



MONTE
UNIVERSALES



**Salchichón
cular de
jabalí
estuche**
300-400 gr.



**Salchichón
cular de
jabalí**
300-400 gr.



**Salchichón
cular trufado
de jabalí
estuche**
300-400 gr.



**Longaniza
de jabalí**
250 gr.



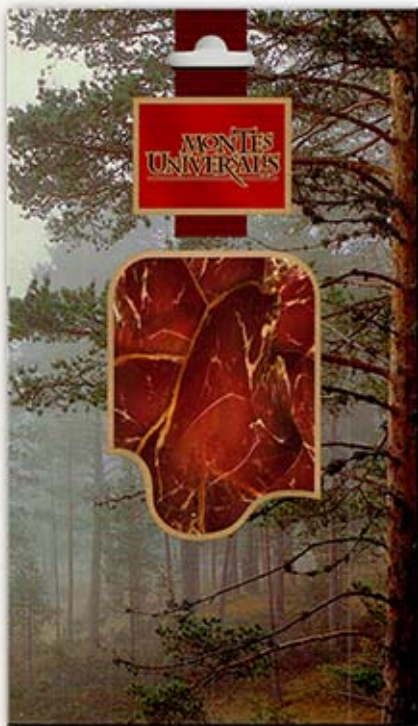
Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

MONTES
UNIVERSALES

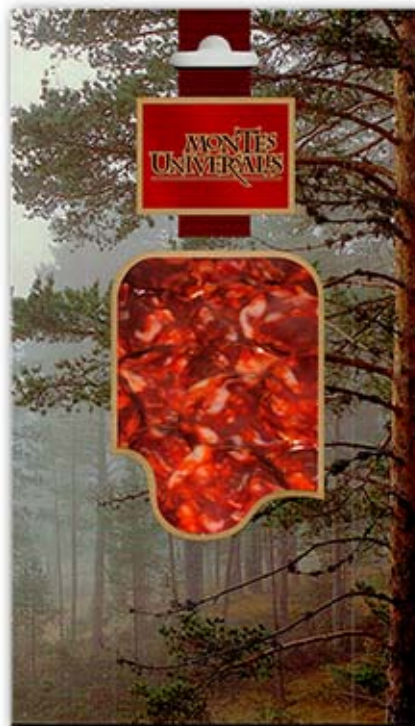


LONCHEADOS

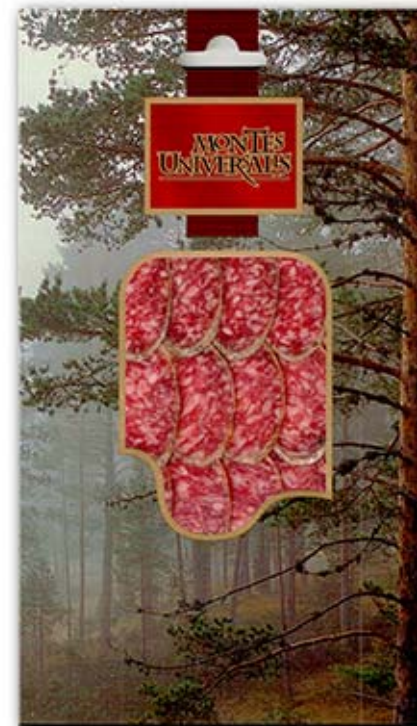
LONCHEADOS



**Cecina
de ciervo**
50 gr.



**Chorizo cular
de ciervo**
100 gr.



**Salchichón
cular de ciervo**
100 gr.

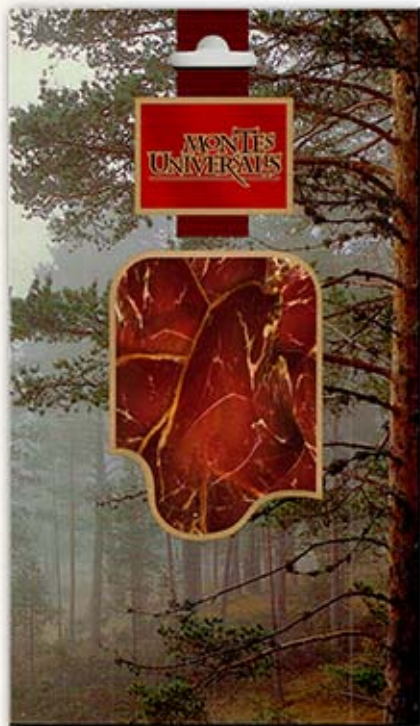


Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

LONCHEADOS



MONTE
UNIVERSALES



**Cecina
de jabalí**
50 gr.



**Chorizo cular
de jabalí**
100 gr



**Salchichón cular
de jabalí básico
o trufado**
100 gr.



Vida útil: 12 meses
Conservación: temperatura ambiente

MONTES
UNIVERSALES



PATÉS

PATÉS



MONTE
UNIVERSALES



**Paté de ciervo trufado
al Armagnac**
140 gr.



**Paté de gamo trufado
al Armagnac**
140 gr.



**Paté de corzo trufado
al Armagnac**
140 gr.



**Paté de jabalí trufado
al Armagnac**
140 gr.



**Paté de pato
al Armagnac**
125 gr.



**Paté de faisán trufado
al Oporto**
125 gr.



**Paté de perdiz
al Oporto**
125 gr.



**Paté de liebre
trufado**
140 gr.

Vida útil: 48 meses
Conservación: temperatura ambiente

MONTES
UNIVERSALES



CONSERVAS

CONSERVAS



**MONTEs
UNIVERSALIS**



600 gr.

 **Toro de lidia a la jardinera**

 **Pechuga de paloma en escabeche**



400 / 870 gr.


 **Bisonte estofado**

 **Corzo estofado**

 **Antílope estofado**

 **Toro de lidia a la jardinera**

 **Ciervo en aceite de oliva**

 **Gamo estofado**

 **Ciervo flambeado al Cognac en salsa de nueces**

 **Jabalí flambeado al Cognac en salsa de nueces**

Vida útil: 60 meses
Conservación: temperatura ambiente

MONTEs UNIVERSALES




BOTULARIUM S.L.U.

CONTACTO

Fábrica: C/ La Redonda s/n · 44115 · Guadalaviar (Teruel)

Oficinas: C/ Júpiter 39 · 08228 · Terrassa (Barcelona)

ESPAÑA

 **+34 93 786 20 59**

 **comercial@montes-universales.com**

www.montes-universales.com