

BOTULARIUM S.L.U.

MONTE'S
UNIVERSALES

CATALOGUE DE PRODUITS
ELABORATION DE CHASSE



MONTES UNIVERSALES

Saveurs de la montagne à votre palais

L'élaboration artisanale de nos produits se réalise dans la petite localité de Guadalaviar, Teruel, à 1.500 mètres d'altitude, au coeur des **Montes Universales**. Dans ce système montagneux de la **Sierra de Albarracín**, nous trouvons des conditions climatiques idéales pour l'affinage de nos produits.

Notre environnement constitue une réserve naturelle de 50.000 hectares où se conserve une multitude d'espèces animales et végétales et qui héberge un pâturage arboré (Dehesa) avec plus de 6000 cerfs, chevreuils, daims et sangliers en liberté.

C'est pour cela que **MONTES UNIVERSALES** est devenue la marque de nos charcuteries, nos pâtés, nos plats prêts à consommer... **élaborés à partir de gibier de chasse.**



NOTRE HISTOIRE

Passé et présent

Notre société, **BOTULARIUM**, a été créée en **1991** ayant comme objectif **l'élaboration artisanale de produits à base de gibier de chasse** en utilisant les meilleurs ingrédients pour obtenir un excellent résultat. C'est justement l'utilisation de ces matières premières qui confère un caractère unique aux charcuteries de **MONTES UNIVERSALES**.

Nous avons voulu garder avec nos procédés d'élaboration le **caractère ancestral de la conservation de la viande**, qui remonte à des temps immémoriaux.

Nous disposons d'une large gamme de produits: **cecinas, saucissons, fouets** (saucisses sèches fines), **chorizos, saucisses sèches et pâtés.**

GIBIER DE CHASSE

La viande de la nature

Le gibier de chasse se caractérise par son **bas contenu en graisse**. De plus, il possède un grand nombre de protéines, il est riche en minéraux comme le calcium, le fer et le phosphore ainsi qu'en vitamines du groupe B, indispensables à notre organisme. Le gibier **provient exclusivement d'animaux élevés en liberté** et alimentés en pâturages naturels et jeunes pousses d'arbustes.

Son contenu en graisses insaturées est inférieur à d'autres préparations à base de viande, ce qui convertit nos préparations à base de gibier de chasse en ingrédients indispensables pour une cuisine diététique.

Le cerf et le sanglier se distinguent de l'ensemble de notre gamme de produits. Nous sommes spécialisés dans l'affinage de ces viandes nobles, que nous traitons avec le plus grand soin pour créer un **produit unique**.

CONSERVATION

Emballage sous vide

Nous nous efforçons d'offrir un produit de la meilleure qualité possible dès l'emballage jusqu'à la consommation. Emballage que nous réalisons toujours sous vide, afin que toutes les propriétés de nos charcuteries soient conservées.

Nous recommandons que nos produits **soient retirés de l'emballage approximativement 20 minutes avant d'être consommés**, ceci afin de profiter d'une saveur optimale.

Dans le but de conserver toutes leurs propriétés, **nos pâtés sont présentés en conserves hermétiquement fermées**. Nous recommandons de les retirer complètement de leurs emballages afin de déguster avec les cinq sens ces **délicates bouchées de gibier de chasse**.

Tous nos produits doivent se conserver à une **température ambiante**, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



MONTE'S
UNIVERSALES



MONTE'S
UNIVERSALES



CERF

CHORIZO



**Chorizo cular
de cerf
avec étui** 
300-400 gr.



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



**Chorizo de
cerf en
chapelet
avec étui** 
250 gr.



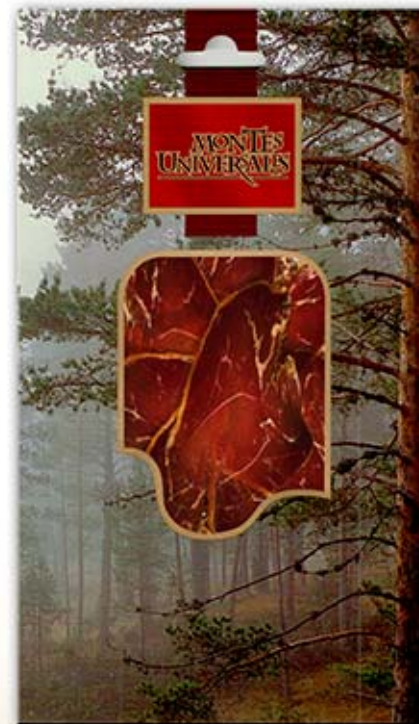
**Chorizo de
cerf en
chapelet** 
250 gr.

Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

CECINA



Cecina de cerf
250-350 gr.



**Cecina de cerf
tranchée**
50 gr.



Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

FOUET



Fouet de cerf
150 gr.



**Fouet de cerf aux
fines herbes**
150 gr.



**Fouet de cerf
au poivre**
150 gr.



Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

NOS CHOIX



**Saucisson
cular de
cerf avec
étui**
300-400 gr.



**Saucisson
cular de
cerf**
300-400 gr.



**Secallona
de cerf**
(saucisse sèche
très fine)
250 gr.

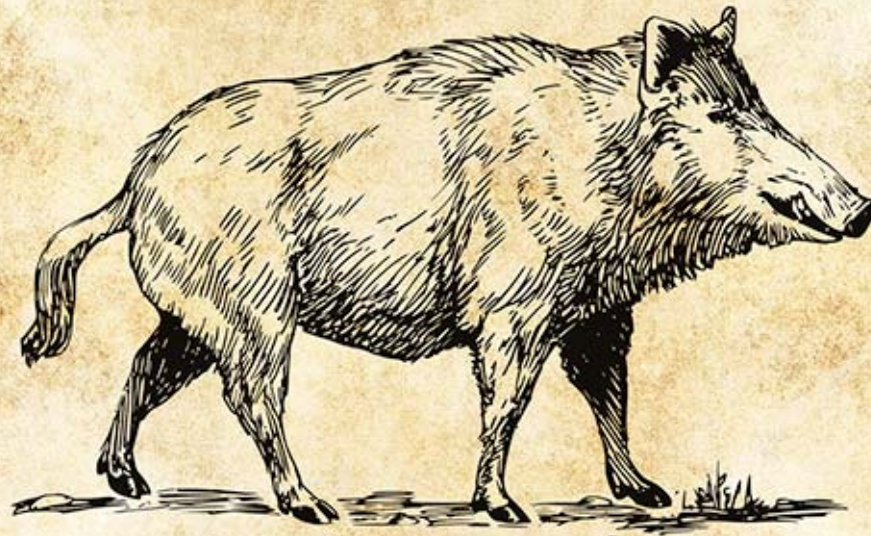


**Saucisse
sèche de
cerf**
250 gr.



Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

MONTES
UNIVERSALES



SANGLIER

CHORIZO



MONTE'S
UNIVERSALES



**Chorizo
cular de
sanglier
avec étui** 
300-400 gr.



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



**Chorizo de
sanglier en
chapelet
avec étui** 
250 gr.



**Chorizo de
sanglier en
chapelet** 
250 gr.

Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

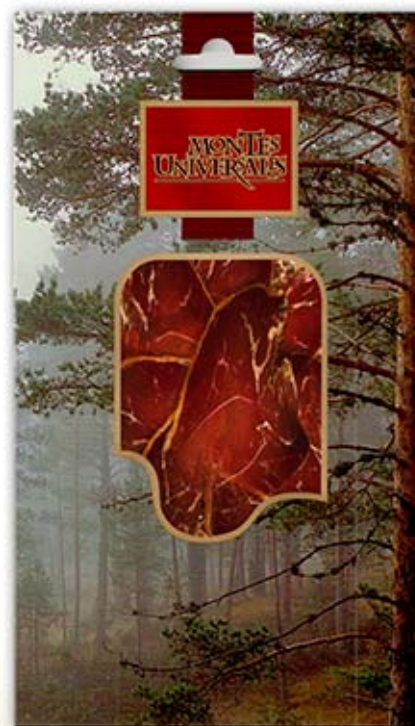
CECINA



MONTÈS
UNIVERSALS



Cecina de sanglier
250-350 gr.



**Cecina de sanglier
tranchée**
50 gr.



Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

FOUET



MONTEs
UNIVERSALES



Fouet de sanglier
150 gr.



**Fouet de sanglier
aux fines herbes**
150 gr.



**Fouet de sanglier
au poivre**
150 gr.



Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

NOS CHOIX



**Saucisson
cular de
sanglier
avec étui**
300-400 gr.



**Saucisson
cular de
sanglier**
300-400 gr.



**Saucisson
cular truffé
de sanglier
avec étui**
300-400 gr.



**Sausisse
sèche de
sanglier**
250 gr.



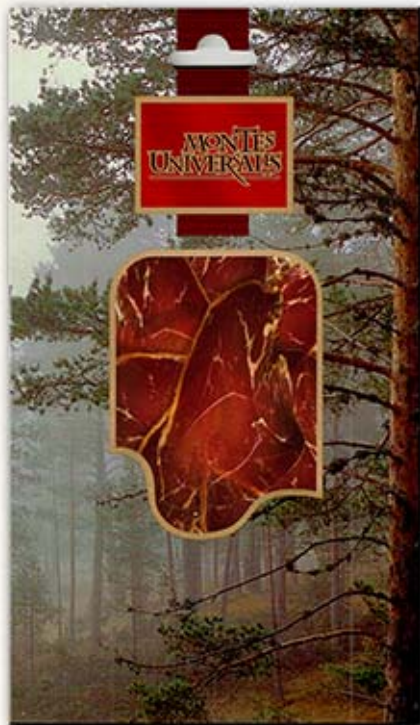
Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

MONTES
UNIVERSALES

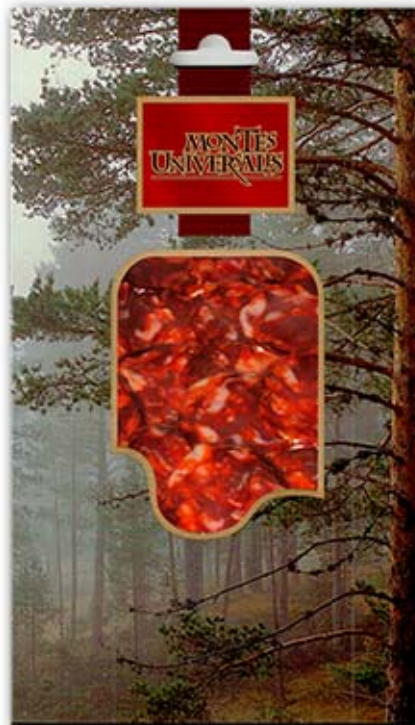


TRANCHÉS

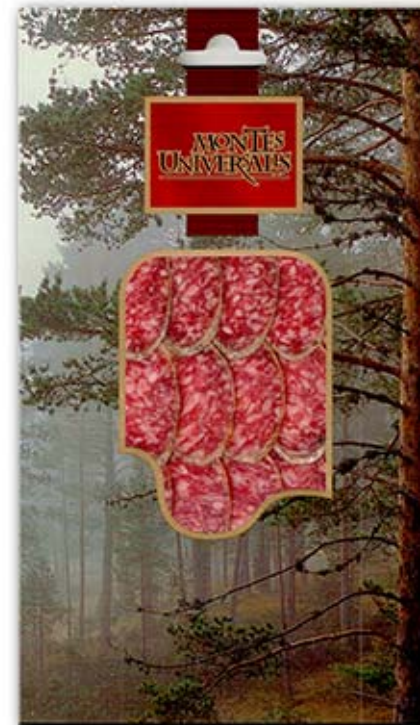
TRANCHÉS



**Cecina
de cerf**
50 gr.



**Chorizo cular
de cerf**
100 gr.



**Saucisson cular
de cerf**
100 gr.

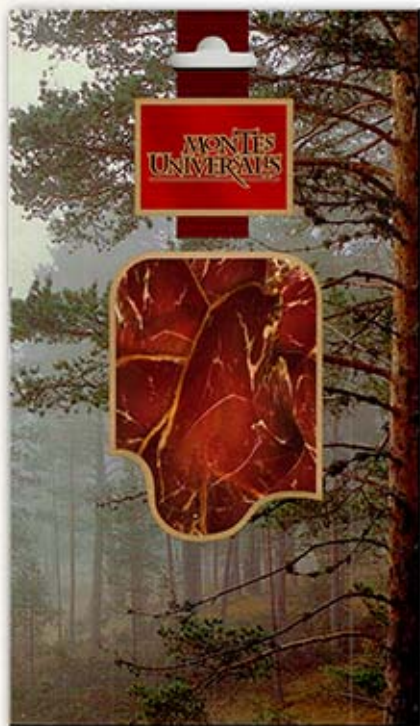


Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

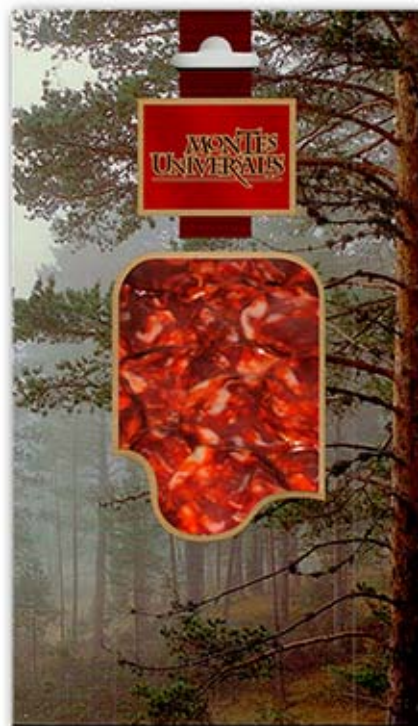
TRANCHÉS



MONTES
UNIVERSALES



**Cecina
de sanglier**
50 gr.



**Chorizo cular
de sanglier**
100 gr



**Saucisson cular de
sanglier basique ou
truffé**
100 gr.

Consommer avant: 12 mois
Conservation: température ambiante

MONTES
UNIVERSALES



PÂTÉS

PÂTÉS



MONTES
UNIVERSALES



Pâté de cerf truffé à l'Armagnac
140 gr.



Pâté de daim truffé à l'Armagnac
140 gr.



Pâté de chevreuil truffé à l' Armagnac
140 gr.



Pâté de sanglier truffé à l' Armagnac
140 gr.



Pâté de canard à l' Armagnac
125 gr.



Pâté de faisán truffé au Porto
125 gr.



Pâté de perdrix au Porto
125 gr.



Pâté de lièvre truffé
140 gr.

Consommer avant: 48 mois
Conservation: température ambiante

MONTES
UNIVERSALES



CONSERVES

CONSERVES



**MONTES
UNIVERSALES**



600 gr.

 **Taureau de corridas
aux légumes**

 **Blanc de pigeon
mariné**



400 / 870 gr.

 **Ragoût de bison**

 **Ragoût de chevreuil**

 **Ragoût d'antilope**

 **Taureau de corridas
aux légumes**

 **Cerf à l'huile d'olive**

 **Ragoût de daim**

 **Cerf flambé au
Cognac et sauce
aux noix**

 **Sanglier flambé au
Cognac et sauce
aux noix**

Consommer avant: 60 mois
Conservation: température ambiante

MONTES UNIVERSALES



BOTULARIUM S.L.U.

CONTACT

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

 **+34 93 786 20 59**

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

 **comercial@montes-universales.com**

ESPAGNE

www.montes-universales.com