



Charcuterra: de la charcuterie de fruits secs pour les palais végétariens ou intolérants

LIEU: Xérès de la Frontera, Cadix

DURÉE: 1'40''

RÉSUMÉ: Du chorizo d'amende, de la butifarra de cacahuète, du boudin de pistache, des hamburgers de courge... Elvira García a expérimenté pendant deux ans avec différents produits et textures avant de lancer sur le marché ses charcuteries de fruits secs, aptes pour les cœliaques et les consommateurs végétariens. Elle a sa propre marque, Charcuterra, et elle commence avec elle à s'étendre dans toute l'Espagne.

VTR:

On pourrait penser qu'elle élabore de la charcuterie normale, conventionnelle. Mais par contre ce n'en est pas. Il y a quelque chose qui la rend spéciale, innovante.

ELVIRA GARCÍA
Créatrice de Charcuterra

"Les fruits secs et les céréales. Et ce sont surtout des produits écologiques".

Du chorizo d'amende et de millet. Du boudin de pistache. De la butifarra de cacahuète... Cette madrilène établie à Xérès a expérimenté pendant des années avant de lancer ses produits sur le marché.

ELVIRA GARCÍA
Créatrice de Charcuterra

"Beaucoup d'essais bien sûr. Surtout de textures, de... Parce que parfois j'aimais le goût mais pas la texture..."

Sans conservateur ni colorant. Les matières premières sont écologiques. Inspirés de la charcuterie traditionnelle, mais dirigés à un public qui cherche quelque chose de différent.

ELVIRA GARCÍA
Créatrice de Charcuterra

"Il n'y a aucune origine animale, ainsi que le public végétarien sera comblé. Aussi pour les personnes qui ont des intolérances, au gluten, au lactose. Je crois qu'obtenir cela était aussi important. Et c'est vraiment bon."

Elvira a une formation en Nutrition. Elle a vécu pendant des années à la campagne et elle y a appris à respecter la Terre. Après des mois sur le marché, le succès de sa charcuterie de fruits secs a dépassé ses attentes.

ELVIRA GARCÍA
Créatrice de Charcuterra

"Je suis surprise. Te voir dans de nombreuses boutiques d'Espagne, que les gens veulent que j'exporte déjà".

Les produits de La Charcuterra sont arrivés en Catalogne, en Asturies, en Cantabrie, en Galice, à Madrid... Elle préfère aller doucement et les commandes de Xérès, comme celle-ci, sont livrées en personne.

ISABEL ÁLVAREZ
Propriétaire de
Mercadosin

"Vous dire un produit que les clients emportent... tous, mais, surtout, le chorizo piquant et le chorizo classique ont du succès".

Ceci est le projet de sa vie. Et elle continue, jour après jour, à travailler dur pour faire, pas à pas, son chemin.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es