



Charcuterra: embutidos de frutos secos para paladares veganos e intolerantes

LOCALIZACIÓN: Jerez de la Frontera, Cádiz

DURACIÓN: 1'40"

RESUMEN: Chorizo de almendra, butifarra de cacahuete, morcilla de pistacho, hamburguesas de calabaza... Elvira García experimentó durante dos años con distintos productos y texturas antes de llevar al mercado sus embutidos de frutos secos, aptos para celíacos y consumidores veganos. Tiene su propia marca, Charcuterra, y con ella comienza extenderse por toda España.

VTR:

Podría parecer que elabora un embutido normal, convencional. Y sin embargo no lo es. Hay algo que lo hace especial, rompedor.

ELVIRA GARCÍA
Creadora de Charcuterra

"Los frutos secos y los cereales. Y sobre todo que son productos ecológicos"

Chorizo de almendra y mijo. Morcilla de pistacho. Butifarra de cacahuete... Esta madrileña afincada en Jerez experimentó durante años antes de sacar sus productos al mercado.

ELVIRA GARCÍA
Creadora de Charcuterra

"Muchas prácticas, claro. Sobre todo de texturas, de... Porque a lo mejor me gustaba el sabor pero no me gustaba la textura..."

No tienen conservantes ni colorantes. Materias primas ecológicas. Inspirados en los embutidos tradicionales, pero dirigidos a un público que busca algo diferente.

ELVIRA GARCÍA
Creadora de Charcuterra

"No tienen nada de origen animal, con lo cual puedo complacer al público vegano. También a personas que tienen intolerancias, al gluten y a la lactosa. Creo que he conseguido eso que también me parecía importante. Y que está muy rico."

Elvira está formada en Nutrición. Vivió durante años en el campo y allí aprendió a respetar la tierra. Tras unos meses en el mercado, el éxito de sus embutidos de frutos secos ha superado sus expectativas.

ELVIRA GARCÍA
Creadora de Charcuterra

"Me sorprende. Verte por muchas tiendas por toda España, que la gente quiere ya que exporte"

Los productos de La Charcuterra han llegado a Cataluña, Asturias, Cantabria, Galicia, Madrid... Ella prefiere ir despacio y los pedidos de Jerez, como este, los entrega en persona.

ISABEL ÁLVAREZ
Propietaria de Mercadosin

"En sí decirte un producto que se llevan... todos, pero, de todos, el chorizo picante y el chorizo clásico se lo llevan un montón"

Es el proyecto de su vida. Y ahí sigue, día a día, trabajando duro para hacer, paso a paso, su camino.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es