



Hace más de cien años, los bisabuelos de los propietarios de Llania ya producían y despachaban embutidos en una pequeña carnicería del Pirineo de Lleida. Hoy sirven a los más exigentes restaurantes, charcuteros y particulares de toda España y siguen elaborando con métodos tradicionales una amplia gama de productos de cerdo típicos del Pallars. La selección de los cerdos, no utilizar aditivos y la curación natural en bodega hacen que los productos sean de la máxima calidad. Hace cuatro generaciones que la familia se dedica también a la ganadería. Con vacas y terneros de las razas más preciadas que pastan por los prados y las montañas del Pirineo obtienen una carne de alta calidad, con un sabor diferencial y extremadamente tierna.

LLANIA & CAL TOMÀS

Información

Dr. Casanovas, 14
La Pobla de Segur (Lleida)
Tel.: 973 681 427
info@llania.com
info@ecologicaltomas.com
www.llania.com
www.ecologicaltomas.com



GUSTO POR LO NATURAL, GUSTO POR LA CALIDAD

Somos productores de ternera ecológica desde hace cuatro generaciones

www.ecologicaltomas.com



Los productos Llania & Cal Tomàs gozan del certificado que otorga el CCPAE, no contienen lactosa y son aptos para celíacos

