

La nova botiga online de Cal Fusteret ofereix adquirir carn de qualitat a través d'Internet

La cansalederia bagenca està especialitzada en la cansaladeria artesanal, carns, plats cuinats tradicionals i articles de gourmet.

La reconeguda cansaladeria Cal Fusteret, amb més de 60 anys de tradició a Sant Fruitós de Bages, ha diversificat el seu servei tradicional i a peu de carrer obrint la seva pròpia botiga electrònica a través de www.carnsfusteret.cat, un lloc web amb la millor selecció de carns ecològiques, tant carn de porc o carn de vedella com carn de xai i cabrit o aus.

Al llarg dels anys Cal Fusteret s'ha apropiat d'un prestigi en el camp de l'[alimentació de qualitat i tradicional](#), oferint una gran diversificació de productes, com [botifarres tradicionals](#), [articles de gourmet](#), [plats cuinats de cuina catalana](#) com fricandó de vedella i bolets, pollastre de pagès o canelons. La joia de la gama de Cal Fusteret són, però, les especialitats: petites maravelles com la botifarra de parmesà i ceba confitada o la botifarra de foie i poma.

El servei a domicili de la cansalederia està actiu en [comprar carn al Bages, Garraf i Barcelona](#), amb el ferm objectiu d'arribar a totes les llars catalanes en un breu període de temps
