

# GEAL

## EMBUTIDOS GEAL

### LOMO de BLACK ANGUS

#### CURED BLACK ANGUS LOIN

#### LONGE DE BLACK ANGUS SÉCHÉE

El lomo de Black Angus se elabora de piezas de Black Angus seleccionado, de máxima calidad y con la mayor infiltración. Piezas calificadas como PRIME, lo máximo en calidad Black Angus. Piezas que el transcurrir del tiempo y una lenta curación a lo largo de los meses otorga a este elaborado un sabor único y auténtico. Una exquisitez a la altura de los mejores paladares. El corte de las piezas presentan un gran veteado para así conseguir que la cecina esté muy jugosa. Entre más veteado más calidad. Así conseguimos nuestra cecina con la mayor calidad posible, jugosa, suave y con gran bouquet.

The Black Angus loin is made from selected Black Angus pieces, of the highest quality and with the greatest infiltration. Pieces rated PRIME, the maximum in Black Angus quality. Pieces that the passage of time and slow curing over the months give this preparation a unique and authentic flavor. A delicacy at the height of the best palates. The cut of the pieces has great grain to ensure that the jerky is very juicy. The more veined, the better the quality. This is how we get our jerky with the highest possible quality, juicy, soft and with a great bouquet.

La longe Black Angus est fabriquée à partir de morceaux sélectionnés de Black Angus, de la plus haute qualité et avec une plus grande infiltration. Pièces de qualité PRIME, le summum de la qualité Black Angus. Des morceaux qui, au fil du temps et de la lente maturation au fil des mois, confèrent à cette préparation une saveur unique et authentique. Une gourmandise digne des meilleurs palais. La coupe des morceaux présente un persillage important pour rendre la viande séchée très juteuse. Plus il est marbré, meilleure est la qualité. C'est ainsi que nous obtenons notre viande séchée de la plus haute qualité possible, juteuse, moelleuse et dotée d'un grand bouquet.



# LOMO de BLACK ANGUS

## CURED BLACK ANGUS LOIN

## LONGE de BLACK ANGUS SÉCHÉE

CALIDAD

PRIME

QUALITY

PRIME

QUALITÉ



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO UNIDAD UNIT WEIGHT	PESO CAJA BOX WEIGHT	EMBALAJE PACKING	ENVASE PACKAGE	CAJAS CAPA LAYER BOXES	CAPAS PALET PALET LAYER	CAJAS PALET PALET BOXES	DIMENSIONES CAJA LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONS BOX LONG WIDE HIGH
0250	LOMO DE BLACK ANGUS, ENTERO CURED BLACK ANGUS LOIN, WHOLE PIECE	8425460003040	4° C a 10° C	12 meses 12 months	1,5 – 2 KG	9 – 10 KG	6 piezas por caja 6 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0251	LOMO DE BLACK ANGUS, EN MITADES CURED BLACK ANGUS LOIN, HALVES	8425460003057	4° C a 10° C	12 meses 12 months	0,7 – 1 KG	9 – 10 KG	12 piezas por caja 12 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175

**Ingredientes:** Carne de Black Angus, sal, nitrificante E-250, humo natural

**Ingredients:** Black Angus meat, salt, preservatives E-250, natural smoke.

**Ingrédients:** Viande de Black Angus, sel, nitrifiant E-250, fumée naturelle.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)

Calorías / calories.....1168 Kj / 259 Kcal

Grasa total / total fat..... 11,61 g

de las cuales saturadas / saturated fat.....2,87 g

Hidratos de carbono / carbohydrates.....0,8 g

de los cuales azúcares / sugar.....0,8 g

Proteínas / proteins.....38,5 g

Sal / salt.....3,74 g



0250



0251

Código  
Code

# LOMO de BLACK ANGUS

CURED BLACK ANGUS LOIN

LONGE de BLACK ANGUS SÉCHÉE

CALIDAD  
PRIME  
QUALITY

PRIME  
QUALITÉ

## CALIDAD PRIME - PRIME QUALITY

Máxima infiltración – Maximum marbling  
Marbre maximum

Totalmente pulido. Nada de desperdicio. Formato fácil de cortar.  
Fully polished. Nothing to waste. Easy to cut format. Entièrement.  
Entièrement poli. Pas de gaspillage. Format facile á découper.

REF. 0250 LOMO de BLACK ANGUS, pieza entera  
CURED BLACK ANGUS LOIN, whole piece  
LONGE BLACK ANGUS, morceau entier

REF. 0251 LOMO de BLACK ANGUS, en mitades  
CURED BLACK ANGUS, halves  
LONGE BLACK ANGUS, en moitiés

