

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

CECINA de BUEY

CURED STEER

VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE

Cecina procedente de bueyes nacionales CERTIFICADOS, de la mejor calidad.

De la mejor carne, la mejor cecina. Cecina exquisita y sabor intenso.

Presenta un marmoleado de máximo nivel, lo que hace que este manjar se funda en la boca. Jugosa, suave y de gran bouquet. Conseguimos que cada pieza sea única y de la más alta calidad. Y el transcurrir del tiempo y una lenta curación en bodega a lo largo de los meses, hacen que este elaborado adquiera un sabor único y auténtico.

Una exquisitez a la altura de los mejores paladares.

El corte de las piezas presenta un gran marmoleado para así conseguir que la cecina esté muy jugosa. Entre más vetado más calidad. Para elaborar esta cecina sólo se emplean piezas muy, muy seleccionadas de buey. Así conseguimos nuestra cecina con la mayor calidad posible, jugosa, suave y con gran bouquet.

Cured beef from CERTIFIED national steer, of the best quality.

The best meat, the best cured steer. Exquisite cured steer and intense flavor.

It has top-level marbling, which makes this delicacy melt in your mouth. Juicy, soft and with a great bouquet.

We ensure that each piece is unique and of the highest quality. And the passage of time and slow curing in the winery over the months make this preparation acquire a unique and authentic flavor.

A delicacy at the height of the best palates.

The cut of the pieces has great marbling to ensure that the cured steer is very juicy. The more veined, the better the quality. To make this cured steer, only very, very selected pieces of steer are used. This is how we get our jerky with the highest quality possible, juicy, soft and with a great bouquet.

Viande Séchée de bœufs nationaux CERTIFIÉS, de la meilleure qualité.

La meilleure viande, le meilleur jerky. Cecina exquise au goût intense.

Il est doté d'un marbrage de haut niveau, ce qui fait que cette délicatesse fond dans la bouche. Juteux, onctueux et avec un superbe bouquet.

Nous garantissons que chaque pièce est unique et de la plus haute qualité. Le passage du temps et l'affinage lent en cave au fil des mois confèrent à ce produit une saveur unique et authentique.

Une délicatesse digne des plus fins palais.

Les morceaux coupés présentent un beau persillage qui rend la cecina très juteuse. Plus il y a de veines, meilleure est la qualité. Seuls des morceaux de bœuf très, très sélectionnés sont utilisés pour réaliser cette cecina. C'est ainsi que nous obtenons notre cecina de la plus haute qualité possible, juteuse, douce et avec un grand bouquet.



CECINA de BUEY

CURED STEER

VIANDE SÉCHÉE de BOEUF

**AUTÉNTICO
BUEY
CERTIFICADO**

**AUTHENTIC
CERTIFIED
STEER**

**BOEUF
AUTHENTIQUE
CERTIFIÉ**



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
0200	CECINA de BUEY, BABILLA CURED STEER, KNUCKLE	8425460002609	4º C a 10º C	12 meses 12 months	4 - 6 KG	8 - 12 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0201	CECINA de BUEY, TAPA CURED STEER, TOPSIDE	8425460002616	4º C a 10º C	12 meses 12 months	4 - 7 KG	8 - 12 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	4 CAJAS 4 BOXES	9 CAPAS 9 LAYER	36 CAJAS 36 BOXES	580 X 370 X 150
0202	CECINA de BUEY, CONTRA CURED STEER, OUTSIDE FLAT	8425460002623	4º C a 10º C	12 meses 12 months	5 - 7 KG	10 - 14 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	4 CAJAS 4 BOXES	9 CAPAS 9 LAYER	36 CAJAS 36 BOXES	580 X 370 X 150
0203	CECINA de BUEY, CONTRA en MITADES CURED STEER, OUTSIDE FLAT, HALVES	8425460002630	4º C a 10º C	12 meses 12 months	5 - 7 KG	10 - 14 KG	4 piezas por caja 4 pieces per box	Vacío Vacuum	4 CAJAS 4 BOXES	9 CAPAS 9 LAYER	36 CAJAS 36 BOXES	580 X 370 X 150
0204	CECINA de BUEY RECTANGULAR. ENTERA CURED STEER, WHOLE RECTANGULAR	8425460002709	4º C a 10º C	12 meses 12 months	4 - 6 KG	8 - 12 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0205	CECINA de BUEY RECTANGULAR MITADES CURED STEER, RECTANGULAR, HALVES	8425460002716	4º C a 10º C	12 meses 12 months	2 - 3 KG	8 - 12 KG	4 piezas por caja 4 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0206	CECINA de BUEY RECTANGULAR TACOS CURED STEER, RECTANGULAR IN PIECES	8425460002723	4º C a 10º C	12 meses 12 months	1 - 1,5 KG	8 - 12 KG	8 piezas por caja 8 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0207	CECINA de BUEY RECTANGULAR PULIDA CURED STEER, POLISHED RECTANGULAR	8425460002753	4º C a 10º C	12 meses 12 months	3 - 5 KG	7 - 11 KG	2 piezas por caja 2 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 buey, sal, humo natural

Ingredients: Steer meat, salt, natural smoke.

Ingrédients: Bœuf, 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



Código
Code

0200

0201

0202

0203

0204

0205

0206

207

CECINA de BUEY

CURED STEER

VIANDE SÉCHÉE de BOEUF

Excelente infiltración – Excellent marbling
Excellent Marbré

**AUTÉNTICO
BUEY
CERTIFICADO**

**AUTHENTIC
CERTIFIED
STEER**

**BOEUF
AUTHENTIQUE
CERTIFIÉ**

- REF. 0200 CECINA de BUEY BABILLA, pieza entera
200CURED STEER, KNUCKLE, whole piece
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, AIGUILLETE DE RUMSTEK, entire
- REF. 0201 CECINA de BUEY, TAPA
CURED STEER, TOPSIDE
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, COIN
- REF. 0202 CECINA de BUEY, CONTRA, pieza entera
CURED STEER, OUTSIDE FLAT, whole piece
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, TRANCHE RONDE, pièce entière
- REF. 0203 CECINA de BUEY, CONTRA, en mitades
CURED STEEF, OUTSIDE FLAT, halves
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, TRANCHE RONDE, pièce moitiés
- REF. 0204 CECINA de BUEY, RECTANGULAR, pieza entera
CURED STEER, RECTANGULAR, whole piece
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, RECTANGULAIRE, pièce entière
- REF. 0205 CECINA de BUEY, RECTANGULAR, mitades
CURED STEER, RECTANGULAR, halves
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, RECTANGULAIRE, pièce moitiés
- REF. 0206 CECINA de BUEY, RECTANGULAR, en tacos
CURED STEER, RECTANGULAR, in pieces
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, RECTANGULAIRE, en morceaux
- REF. 0207 CECINA de BUEY, RECTANGULAR, pulida
CURED STEER, RECTANGULAR, polished
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, RECTANGULAIRE, poli
- REF. 0208 CECINA de BUEY, en LONCHAS, 100 grs
CURED STEER, SLICES 80 grs
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF, tranche 80 grs