

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

LOMO de VACA

CURED BEEF LOIN

La cecina más especial de GEAL se elabora partiendo de una selección, una a una y de forma manual, de las piezas que presenten la más alta calidad. 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. Para elaborar esta cecina sólo se emplean piezas muy, muy seleccionadas de vaca. Así conseguimos nuestra cecina con la mayor calidad posible, jugosa, suave y con gran bouquet.

GEAL's most special cured beef is made from a selection, one by one and manually, of the pieces that present the highest quality. Pieces that the passage of time and slow curing over the months give this preparation a unique and authentic flavor. An exquisiteness at the height of the best palates.

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





LOMO de VACA

CURED BEEF LOIN

| 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 |
|----------------|--|---------------|--|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------|---|-------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| 0095 | LOMO de VACA IBÉRICO, ENTERO IBERIAN CURED BEEF LOIN, WHOLE PIECE | 8425460003026 | 4º C a 10º C | 12 meses 12 months | 1,6 – 2 KG | 9 – 10 KG | 6 piezas por caja 6 pieces per box | Vacio Vacuum | 7 CAJAS 7 BOXES | 7 CAPAS 7 LAYER | 49 CAJAS 49 BOXES | 450 X 225 X 175 |
| 0096 | LOMO de VACA IBÉRICO, EN MITADES IBERIAN CURED BEEF LOIN, HALVES | 8425460003033 | 4º C a 10º C | 12 meses 12 months | 0,8- 1 KG | 9 – 10 KG | 12 piezas por caja 12 pieces per box | Vacio Vacuum | 7 CAJAS 7 BOXES | 7 CAPAS 7 LAYER | 49 CAJAS 49 BOXES | 450 X 225 X 175 |
| 0087 | LOMO de VACA, ENTERO CURED BEEF LOIN, WHOLE PIECE | 8425460003002 | 4º C a 10º C | 12 meses 12 months | 1,6 – 2 KG | 9 – 10 KG | 6 piezas por caja 6 pieces per box | Vacio Vacuum | 7 CAJAS 7 BOXES | 7 CAPAS 7 LAYER | 49 CAJAS 49 BOXES | 450 X 225 X 175 |
| 0090 | LOMO de VACA, en MITADES CURED BEEF LOIN, HALVES | 8425460003019 | 4º C a 10º C | 12 meses 12 months | 0,8 – 1 KG | 9 – 10 KG | 12 piezas por caja 12 pieces per box | Vacio Vacuum | 7 CAJAS 7 BOXES | 7 CAPAS 7 LAYER | 49 CAJAS 49 BOXES | 450 X 225 X 175 |

Ingredientes: Carne de vaca, sal, nitrificante E-250, humo natural

Ingredients: Beef, salt, preservatives E-250, natural smoke.

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

