

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

CECINA de VACA SELECCIÓN

SELECTION CURED BEEF

Sólo con la selección, de una en una y de forma manual, conseguimos que cada pieza sea única y de la más alta calidad, y 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.

Only with the selection, one at a time and manually, we ensure that each piece is unique and of the highest quality, and that the passage of time and slow curing over the months, gives this preparation a unique flavor and authentic. An exquisiteness at the height of the best palates.

El corte de las piezas presenta 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.

The cut of the pieces has great grain to ensure that the cured beef 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 jerky with the highest quality possible, juicy, soft and with a great bouquet





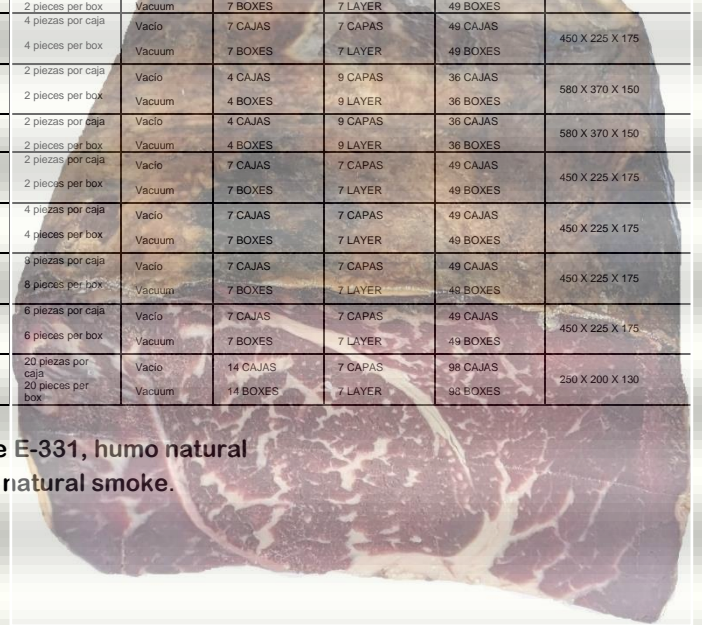
CECINA SELECCIÓN

SELECTION CURED BEEF

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
0180	CECINA SELECCIÓN BABILLA SELECTION CURED BEEF, KNUCKLE	8425460002401	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	5 – 8 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
0181	CECINA SELECCIÓN BABILLA EN MITADES SELECTION CURED BEEF, KNUCKLE, - HALVES - CECINA SELECCIÓN TAPA	8425460002418	4° C a 10° C	12 meses 12 months	1,5 – 2,5 KG	5 – 8 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
0183	SELECCIÓN CURED BEEF, TOPSIDE	8425460002425	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 6 KG	5 – 8 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
0185	CECINA SELECCIÓN CONTRA SELECTION CURED BEEF, OUTSIDE FLAT	8425460002449	4° C a 10° C	12 meses 12 months	4 – 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
0187	CECINA SELECCIÓN RECTANGULAR ENTERA SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR ENTERA	8425460002591	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	9 – 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
0188	CECINA SELECCIÓN RECTANGULAR MITADES SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR MITADES	8425460002518	4° C a 10° C	12 meses 12 months	1,5 – 2,5 KG	9 – 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
0189	CECINA SELECCIÓN RECTANGULAR TACOS SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR INPIECES	8425460002525	4° C a 10° C	12 meses 12 months	0,7 – 1,3 KG	9 – 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
0190	CECINA SELECCIÓN RECTANGULAR PULIDA SELECTION CURED BEEF, POLISHED RECTANGULAR	8425460002556	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	8 – 12 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
0191	CECINA SELECCIÓN LONCHAS 100 GRs. SELECTION SLICES OF CURED BEEF, 100 GRs.	8425460002570	4° C a 10° C	12 meses 12 months	0,1 KG	2 KG	20 piezas por caja 20 pieces per box	Vacío Vacuum	14 CAJAS 14 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	98 CAJAS 98 BOXES	250 X 200 X 130

Ingredientes: Carne de vaca, sal, nitrificante E-250, E-252, antioxidante E-331, humo natural
Ingredients: Beef, salt, preservatives E-250, E-252, antioxidante E-331, 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



Código
Code 0180



0181



0182



0185



0187



0188



0189



0190



0191