

# GEAL

## EMBUTIDOS GEAL

### CECINA de VACA SELECCIÓN

#### SELECTION CURED BEEF

#### VIANDE SÉCHÉE SÉLECTIONNÉ

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.

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.

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.

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.

Ce n'est qu'en sélectionnant, une à la fois et manuellement, que nous garantissons que chaque pièce est unique et de la plus haute qualité, et que le passage du temps et le lent affinage au fil des mois confèrent à cette préparation une saveur unique et authentique. Une gourmandise à la hauteur des meilleurs palais.

La coupe des morceaux présente de grandes veines pour garantir que la viande séchée soit très juteuse. Plus il est veiné, meilleure est la qualité. Pour réaliser cette viande séchée, seuls des morceaux de vache très, très sélectionnés sont utilisés. C'est ainsi que nous obtenons notre viande séchée de la plus haute qualité possible, juteuse, douce et dotée d'un grand bouquet.



# CECINA de VACA SELECCIÓN

## SELECTION CURED BEEF

### VIANDE SÉCHÉE SÉLECTIONNÉ

EXCELENTE  
MARMOLEADO

EXCELLENT  
MARBLING

EXCELLENT  
MARBRÉ



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDA D 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 DIMENTIONS 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	Vacio 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, HALVES KNUCKLES	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	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 225 X 175
0183	CECINA SELECCIÓN TAPA SELECTION 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	Vacio 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	Vacio 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	8425460001121	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	9 – 12 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacio 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	Vacio 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 IN PIECES	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	Vacio 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	84254600002556	4° C a 10° C	12 meses 12 months	3 – 5 KG	8 – 12 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
0191	CECINA SELECCIÓN LONGHAS 100 GRs. SELECTION SLICES OF CURED BEEF, 100 GRs.	84254600002570	4° C a 10° C	12 meses 12 months	0,1 KG	2 KG	20 piezas por caja 20 pieces per box	Vacio 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.

**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 0180

0181

0182

0185

0187

0188

0189

0190

0191

# CECINA SELECCIÓN

## SELECTION CURED BEEF

## VIANDE SÉCHÉE SÉLECTIONNÉ

EXCELENTE  
MARMOLEADO

EXCELLENT  
MARBLING

EXCELLENT  
MARBRÉ

Excelente infiltración – Excellent marbling  
Excellent Marbré

- REF. 0180 CECINA BABILLA SELECCIÓN, pieza entera  
SELECTION CURED BEEF, KNUCKLE, whole piece  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, AIGUILLETE DE RUMSTEK, entire
- REF. 0181 CECINA BABILLA SELECCIÓN, en mitades  
SELECTION CURED BEEF, KNUCKLE, halves  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, AIGUILLETE DE RUMSTEK, moitiés
- REF. 0183 CECINA de VACA SELECCIÓN, TAPA  
SELECTION CURED BEEF, TOPSIDE  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, COIN
- REF. 0185 CECINA de CONTRA SELECCIÓN, pieza entera  
SELECTION CURED BEEF, OUTSIDE FLAT  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, tranche ronde
- REF. 0187 CECINA de VACA SELECCIÓN, RECTANGULAR, pieza entera  
SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR, whole piece  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, RECTANGULAIRE, pièce entière
- REF. 0188 CECINA de VACA SELECCIÓN, RECTANGULAR, mitades  
SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR, halves  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, RECTANGULAIRE, pièce moitiés
- REF. 0189 CECINA de VACA SELECCIÓN, RECTANGULAR, en tacos  
SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR, in pieces  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, RECTANGULAIRE, en morceaux
- REF. 0190 CECINA de VACA SELECCIÓN, RECTANGULAR, pulida  
SELECTION CURED BEEF, RECTANGULAR, polished  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, RECTANGULAIRE, poli
- REF. 0191 CECINA de VACA SELECCIÓN, en LONCHAS, 100 grs  
SELECTION CURED BEEF, SLICES 80 grs  
VIANDE SÉCHÉE de BOEUF SÉLECTIONNÉ, tranche