

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

LOMO de VACA HALAL

HALAL CURED BEEF LOIN



La cecina de vaca 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.

Formato totalmente limpio. Listo para cortar y consumir. No tiene desperdicio.

Este producto es apto para consumo HALAL. Lomo elaborado con carne de vaca sacrificada con el rito islámico.

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.

Totally clean format. Ready to cut and consume. It has no waste.

This product is suitable for HALAL consumption. Made with beef slaughtered with the Islamic rite.





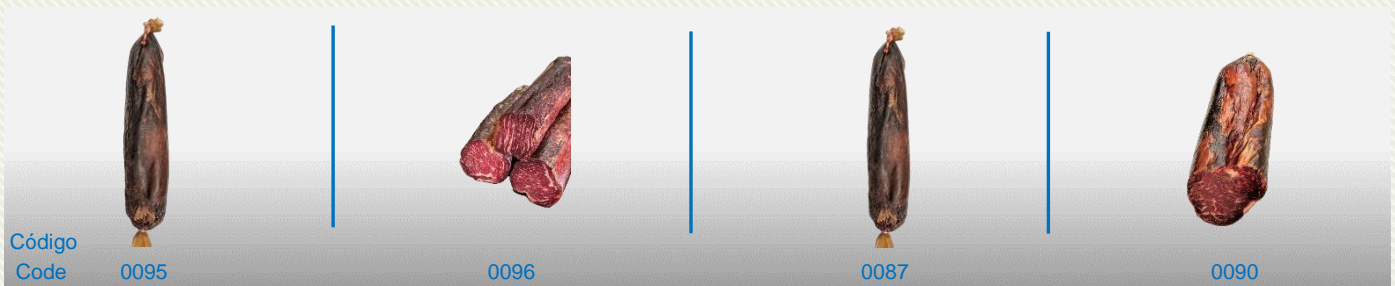
LOMO de VACA HALAL

HALAL 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
0433	LOMO de VACA IBÉRICO, ENTERO IBERIAN CURED BEEF LOIN, WHOLE PIECE	8425460003453	4º C a 10º C	12 meses 12 months	1,6 – 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
0434	LOMO de VACA IBÉRICO, EN MITADES IBERIAN CURED BEEF LOIN, HALVES	8425460003460	4º C a 10º C	12 meses 12 months	0,8- 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
0430	LOMO de VACA, ENTERO CURED BEEF LOIN, WHOLE PIECE	8425460003408	4º C a 10º C	12 meses 12 months	1,6 – 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
0431	LOMO de VACA, en MITADES CURED BEEF LOIN, HALVES	8425460003415	4º C a 10º C	12 meses 12 months	0,8 – 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 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



Código
Code

0095

0096

0087

0090