



## SMOKED DRIED OX CECINA DE BUEY IGP



De los mejores cuartos traseros de las ganaderías de bueyes más espléndidas obtenemos un alimento de calidad óptima. A esta rica y jugosa carne solo le añadimos ingredientes naturales: sal y humo de troncos de leña que van perfumando las piezas y generando un humami muy particular. Pasados dos años conseguimos un alimento exclusivo de primera calidad, ÚNICO Y EXCEPCIONAL.

Selecting the hindquarters of the best oxen cattle breeds in the country, we get an optimal quality product. In this rich and juicy meat we add only natural ingredients, the trunks of oak wood are consumed slowly, we perfume the room with an aroma that captivates, past over 24 months we get an exclusive top Quality product: UNIQUE AND EXCEPTIONAL.



Ctra. Madrid - Coruña, km 329  
24714 Pradorrey - Astorga - León - España  
Tel.: (34) 987 618 605  
[www.cecinasnieto.com](http://www.cecinasnieto.com)



 PRODUCT OF SPAIN 

# Las Piezas - Babilla

## The Pieces - Stifle

- CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- CÓDIGO / CODE: 002003106.
- CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686253.
- PESO / WEIGHT: De 7 a 9 kg. / From 7 to 9 kg.
- ENVASE / PACKAGE: Al natural / Natural.
- EMBALAJE / PACKING: Por caja 2 piezas / 2 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 10° C-25° C. / At room temperature 10° C-25° C.
- CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):	
Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.



PALET

Cajas Capa / Layer boxes: 4.  
Capas Palet / Pallet layer: 5.  
Cajas Palet / Pallet boxes: 20.  
Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 10° y 25° C./Keep between 10° and 25° C.

INGREDIENTES: Carne de buey, sal y humo natural.  
INGREDIENTS: Ox, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA DE BUEY y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22° C.).  
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin SMOKED DRIED OX slices are cut and placed over a porcelain plate at room temperature (18°-22° C.).

# Las Piezas - Contra

## The Pieces - Round

- CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- CÓDIGO / CODE: 002003105.
- CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686253.
- PESO / WEIGHT: De 10 a 14 kg. / From 10 to 14 kg.
- ENVASE / PACKAGE: Al natural / Natural.
- EMBALAJE / PACKING: Por caja 2 piezas / 2 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 10° C-25° C. / At room temperature 10° C-25° C.
- CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):	
Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.



PALET

Cajas Capa / Layer boxes: 4.  
Capas Palet / Pallet layer: 5.  
Cajas Palet / Pallet boxes: 20.  
Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho/over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 10° y 25° C./Keep between 10° and 25° C.

