

» Desde 1965 «

El sabor de una tradición





Cecinas Nieto es una empresa familiar fundada en 1965 por José Nieto Blas, hijo de una familia arriera, de la que aprendió las técnicas artesanas necesarias para elaborar salazones como el jamón leonés o el lomo embuchado.

De este modo se fueron estableciendo las bases de un proyecto de futuro cuyo hilo conductor siempre ha sido la consecución de un producto de calidad elaborado con el mayor cuidado y el mejor saber hacer de los años.

A partir de una carne de cerdo blanco seleccionada y un lento y cuidado proceso de curación, Cecinas Nieto obtiene un producto GOURMET NATURAL apto para los más exquisitos paladares: un Jamón curado LEONÉS UNICO con mas de 18 meses de curación y un Lomo embuchado EXCELENTE de elaboración artesanal.



JAMÓN LEONÉS

➤ Selección Especial ➤

DENOMINACIÓN	CURACIÓN	CÓDIGO	PESO	ENVASE	EMBALAJE por caja	COND.ALMACENAJE al aire libre +3°/+8°	CONSUMO PREFERENTE
1 JAMÓN CURADO LEONES SELECCIÓN ESPECIAL	18 meses	002001001	9-11 kg. aprox.	Al natural	2	x	12 meses
2 JAMÓN CURADO DESHUESADO PIEL	12 meses	002002001	5-6 kg. aprox.	Envasado al vacío	2	x	12 meses
3 JAMÓN CURADO DESHUESADO PIEL MITADES	12 meses	002002001	3 kg. aprox.	Envasado al vacío	4	x	12 meses
4 JAMÓN CURADO DESHUESADO PULIDO	12 meses	002002003	5-6 kg. aprox.	Envasado al vacío	2	x	12 meses
5 JAMÓN CURADO DESHUESADO PULIDO MITADES	12 meses	002002003	3 kg. aprox.	Envasado al vacío	4	x	12 meses

Ingredientes: Carne de cerdo, sal, azúcares, conservadores: E-252, E-250; antioxidantes: E-301 y E-331iii y humo natural.

Información Nutricional por 100 gr.:

Calorías	136 Kcal.
Proteínas	21,37 gr.
Grasa	5,6 gr.
Sodio	2340 mg.
Potasio	250 mg.
Fosforo	223 mg.
Magnesio	17,1 mg.
Calcio	12,7 mg.

PALET JAMÓN CURADO DESHUESADO

Cajas Capa	6
Capas Palet	5
Cajas Palet	30
Especificaciones de palet: largo 1,2 m / 0,8 m ancho.	

PALET JAMÓN CURADO ENTERO

Cajas Capa	4
Capas Palet	5
Cajas Palet	20
Especificaciones de palet: largo 1,2 m / 0,8 m ancho.	



Jamón curado Leonés
Selección Especial



Jamón curado Leonés
Selección Especial



Jamón curado
deshuesado mitades



Jamón curado
deshuesado

LOMO EMBUCHADO

► Selección Especial ►

DENOMINACIÓN	CURACIÓN	CÓDIGO	PESO	ENVASE	EMBALAJE por caja	COND.ALMACENAJE al aire libre +3°/+8°	CONSUMO PREFERENTE
1 LOMO EMBUCHADO TRIPA NATURAL	4 meses	002008001	2-3 kg.	Al natural / Al vacío	4	x	12 meses
2 LOMO EMBUCHADO TRIPA NATURAL MITADES	4 meses	002008002	1,5 kg.	Al vacío	8	x	12 meses
3 LOMO EMBUCHADO TRIPA FIBRAN	4 meses	002008004	2-3 kg.	Al natural / Al vacío	4	x	12 meses
4 LOMO EMBUCHADO TRIPA FIBRAN MITADES	4 meses	002008002	1,5 kg.	Al vacío	8	x	12 meses

Ingredientes: Lomo de cerdo, sal, pimentón, ajo, orégano, azúcar, dextrosa, antioxidante E-301 y conservante E-252.

Información Nutricional por 100 gr.:

Calorías 199 Kcal.
 Proteínas 50 gr.
 Grasa 5 gr.
 Hidratos de carbono 0,5 gr.

PALET

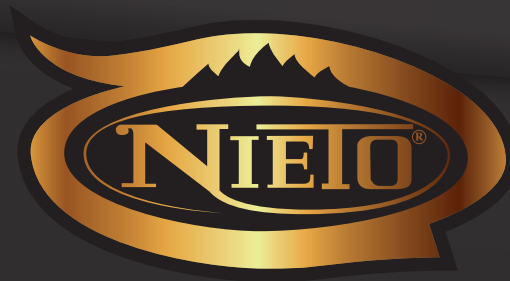
Cajas Capa 5
 Capas Palet 5
 Cajas Palet 25
 Especificaciones de palet: largo 1,2 m / 0,8 m ancho.



Lomo embuchado tripa natural



Lomo embuchado tripa fibran



Ctra. Madrid - Coruña, km 329
24714 Pradorrey - Astorga (León) - España
Tel.: (34) 987 618 605 - Fax: (34) 987 604 066
www.cecinasnieto.com



ES
10.02519/LE
C.E.E.

