983 255 522 630 524 293 info@miguelvergara.com
Miguel Vergara, SL - Calle Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (España)



Cecina Angus loncheada - 90 grs

Descubre la auténtica cecina de vacuno angus loncheada, elaborada artesanalmente con las mejores contras de carne de añojo. Curada al viento y desecada lentamente, esta cecina premium destaca por su sabor intenso, textura delicada. ¡Haz tu pedido ahora y disfruta de esta exquisitez con el sello Miguel Vergara!

12,99€

Envío **GRATIS** en pedidos superiores a 80 €

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCIDO EN ESPAÑA | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL	MARCA
Vacío	1	90 grs	144,33€	Entre 0º y 4º	Añojo/Novillo/Cebón	Angus

CECINA VACUNO ANGUS

PRODUCTO	INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Cecina vacuno Angus	Carne de vacuno (ANGUS), sal, untada en su exterior con grasa de vacuno y/o cerdo (Ahumada con humo natural)		90 grs.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Valor energético	810Kj/193Kcal
Grasas	6,2g
de las cuales saturadas	2,4g
Hidratos de carbono	0,5g
de los cuales azúcares	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Proteinas	34,4g
Sal	4,1g

DESCRIPCIÓN

La Cecina de Angus loncheada Miguel Vergara es el resultado de un proceso artesanal cuidadosamente diseñado para preservar todas las cualidades sensoriales que caracterizan a nuestra carne de vacuno de la categoría Añojo. Esta cecina se elabora a partir de las mejores contras de animales seleccionados, criados en nuestras cabañas de la dehesa salmantina y la montaña leonesa, donde el bienestar animal y la alimentación natural son fundamentales para garantizar la excelencia del producto final.

Elaborada siguiendo métodos tradicionales que coinciden con las épocas más frías del año, esta cecina de vacuno pasa por seis fases esenciales: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado con maderas nobles y, finalmente, curación lenta al viento. Un proceso que se extiende durante un mínimo de diez meses para lograr un equilibrio perfecto entre aroma, sabor y textura.

Gracias a esta elaboración, obtenemos una cecina loncheada con el característico veteado de grasa infiltrada de la raza Angus, una textura suave, un aroma profundo e inconfundible y un sabor intenso que perdura en el paladar. Cada loncha conserva toda la esencia de un producto gourmet curado de forma artesanal.

Envasada al vacío para conservar su frescura y calidad, esta cecina de Angus loncheada es perfecta para consumir directamente, en tapas, aperitivos o platos gourmet. Un producto premium que aúna tradición, innovación y sabor inigualable.