




Cecina buey loncheada - 90 grs - Valles del Esla

Cecina de Buey Valles del Esla, elaborada artesanalmente con piezas seleccionadas de bueyes criados en libertad en la montaña leonesa. Una joya curada lentamente que destaca por su sabor profundo, aroma intenso y textura única. ¡Haz tu pedido ahora y descubre la excelencia de un producto gourmet con alma tradicional!

12,19€

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



Producto español certificado



Envío frío 24/48h.



Compra segura online



Certificado de bienestar animal AENOR

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO

Vacío

UNIDADES

1

PESO MEDIO

90 grs

CONSERVACIÓN

Entre 0° y 4°

CAT. ANIMAL

Buey

DESCRIPCIÓN

La Cecina de Buey Valles del Esla es un producto gourmet único en el mundo, elaborado con carne de bueyes criados en libertad en los pastos de la montaña leonesa. Estos animales, de gran porte y carácter noble, siguen un modelo de ganadería extensiva que garantiza una vida larga y tranquila, basada en el respeto al ritmo natural de crecimiento y en la alimentación cuidada, lo que se traduce en una carne de calidad excepcional.

Para obtener esta cecina premium, se seleccionan cuidadosamente las piezas más nobles de cada animal. El proceso de elaboración es totalmente artesanal y se realiza siguiendo los métodos tradicionales leoneses: perfilado, lavado, asentamiento, ahumado con leña de roble y curación lenta al aire durante más de 12 meses. Esta maduración prolongada permite desarrollar todos los matices de una carne potente, con un sabor profundo y persistente, aroma intenso y una textura firme pero jugosa.

A diferencia de otras cecinas, la cecina de buey presenta un veteado de grasa muy característico, que potencia su jugosidad y aporta una experiencia gastronómica difícil de igualar. Cada loncha es una muestra de autenticidad y maestría en la curación.

Además de su exquisito perfil sensorial, esta cecina es una fuente natural de proteínas, rica en hierro, zinc, fósforo y vitaminas del grupo B, siendo una opción saludable dentro de la alta gastronomía.

Envasada al vacío para conservar intactas sus propiedades, esta cecina de buey es ideal para disfrutar sola, en tablas de embutidos selectos o como ingrediente estrella en recetas gourmet.

? Haz tu pedido ahora y déjate conquistar por el sabor inconfundible de la auténtica Cecina de Buey Valles del Esla. Tradición, calidad y carácter leonés en cada bocado.