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



Cecina de 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 €

BUEY CERTIFICADO | CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL | IFS FOOD | PRODUCTO ESPAÑOL | ENVÍO FRÍO 24/48H. | COMPRA SEGURA ONLINE

INFORMACIÓN ADICIONAL

ENVASADO	UNIDADES	PESO MEDIO	PRECIO/KG	CONSERVACIÓN	CAT. ANIMAL
Vacío	1	90 grs	135,44€	Entre 0º y 4º	Buey

CECINA BUEY VALLES DEL ESLA

PRODUCTO	INGREDIENTES	ALÉRGENOS	PESO NETO
Cecina buey Valles del Esla	Carne de Buey, sal, untada en su exterior con grasa de vacuno y/O cerdo		90 grs. Aprox

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Valor energético	1015Kj/242Kcal
Grasas	9,5g
de las cuales saturadas	4,4g
Hidratos de carbono	
de los cuales azúcares	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Proteinas	39g
Sal	5,6g

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, salado, 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.