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



CECINA BUEY PIEZA

Cecina de buey Valles del Esla, una pieza entera curada durante más de 12 meses de forma tradicional, con desecación lenta, ahumado natural y curación al viento. Jugosa, intensa y con un sabor inconfundible. Haz tu pedido ahora y disfruta del sabor más auténtico de la montaña leonesa.

246,76€

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	NUTRICIONAL
Vacío	1	3100 grs	79,60€	Entre 0º y 4º	Buey	

DESCRIPCIÓN

La Cecina de Buey Valles del Esla en formato pieza entera representa la máxima expresión de nuestra tradición curada. Elaborada artesanalmente con carne de vacuno seleccionada, esta cecina sigue un proceso lento y natural que comienza con la salazón y se extiende entre 12 y 15 meses, durante los meses más fríos del año.

Durante este tiempo, la carne se somete a una desecación progresiva, un ahumado suave con leña natural y una curación al viento que define su carácter. El resultado es una pieza jugosa, con vetas visibles, aroma profundo y un sabor intenso, equilibrado y persistente que rinde homenaje a los métodos tradicionales de León.

Perfecta para los amantes del corte a cuchillo, esta cecina entera permite disfrutar del producto en su estado más puro, conservando todo su aroma y textura hasta el momento del consumo. Ideal para hostelería, celebraciones o consumo propio con la máxima autenticidad.

Haz tu pedido ahora y lleva a tu mesa una pieza de cecina de buey de calidad superior, elaborada con mimo y paciencia en la montaña leonesa.