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



TACO CECINA

Taco de cecina de buey Valles del Esla, elaborado artesanalmente con curación al viento durante más de 12 meses. Ofrece el mismo sabor intenso y jugosidad que la pieza entera, pero en un formato más manejable y versátil, ideal para cortar a cuchillo y conservar con facilidad.

101,05€

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	1200	84,21€	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 (Ahumada con humo natural)		1,2 Kg 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	
Proteinas	39g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100g)

Sal	5,6g

DESCRIPCIÓN

El taco de cecina de buey Valles del Esla ofrece la intensidad y calidad de la pieza entera, pero en un formato más versátil y manejable, perfecto tanto para el hogar como para la restauración. Procedente de bueyes criados en libertad en la montaña leonesa, esta carne se somete a un proceso de salazón, ahumado con leña natural y curación al viento durante un periodo de entre 12 y 15 meses, coincidiendo con los meses más fríos del año.

Este proceso artesanal permite obtener una cecina de textura firme pero jugosa, con un aroma profundo y un sabor intenso, equilibrado y duradero. El taco, con un peso aproximado de 1,2 kg, es perfecto para cortar a cuchillo según necesidad, conservando todas las cualidades organolépticas del producto en cada loncha.

Ideal para quienes buscan el auténtico sabor de la cecina curada tradicional, con la comodidad de un formato reducido que mantiene toda la esencia del producto original.