



Cecina de Angus - Media

Pieza

Disfruta de nuestra cecina, una media pieza de carne curada similar al jamón, pero elaborada con las mejores contras de vacuno de la raza Angus. Este producto de la categoría Añojo, envasado al vacío, se elabora artesanalmente mediante la desecación lenta y la curación al viento, garantizando así su calidad excepcional. ¡Haz tu pedido ahora y descubre el exquisito sabor de la cecina con sello Miguel Vergara!

90,79€











INFORMACIÓN ADICIONAL

UNIDADES PESO MEDIO CONSERVACIÓN ENVASADO CAT. ANIMAL **MARCA NUTRICIONAL** Vacío 1 1625 grs. En lugar fresco y seco. Añojo Angus

DESCRIPCIÓN

Con el objetivo de obtener un producto de características sensoriales únicas, la elaboración de la Cecina Angus Miguel Vergara se elabora con la carne de animales seleccionados cuidadosamente, que proceden de nuestras cabañas ubicadas en la dehesa salmantina y la montaña leonesa, El proceso se realiza de forma artesanal y tradicional y coincide con las épocas más frías del año.

Dicha elaboración consta de seis fases que, cronológicamente, son: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado con maderas nobles y secado o curación. Todo este proceso tiene una duración mínima de diez meses desde la entrada de la pieza en salazón.

De este modo se obtiene una cecina en la que se aprecian a la perfección todos los matices característicos de la raza Angus: delicado veteado de grasa infiltrada y textura suave; de aroma inconfundible, gran jugosidad en boca y con un suculento y delicioso sabor.

La cecina es fuente de proteínas y tiene un contenido notable de minerales: hierro, potasio, fósforo y zinc. Una ración de cecina para bocadillo cubre el 78% de las ingestas recomendadas de hierro para un hombre y el 43% para una mujer de 20 a 39 años que practican actividad física de forma moderada. Destaca también la presencia de vitaminas del grupo B, especialmente la cecina es fuente de niacina, riboflavina, tiamina y las B6 y B12.