



CECINA DE BUEY

Sorprender a tu paladar con el increíble manjar que es la cecina de Terrabuey es toda una experiencia gastronómica. Nuestra cecina está realizada de manera artesanal utilizando carnes selectas de bueyes procedentes de Terrabuey. El proceso artesano para su producción empieza por seleccionar las mejores piezas que son ahumadas de forma natural con leña de encina.



FICHA TÉCNICA:

Ingredientes: Carne de buey 100%, sal.

Alérgenos: Sin gluten.

Peso neto: 100g.

Condiciones de Envasado: Envasado al vacío en bolsas de plástico alimentarias.

Condiciones de Conservación: Conservar entre 0 y 8°.

Consumo Preferente: Ver en etiqueta.

RECOMENDACIONES

DE USO:

Se recomienda dejar que el producto se oxigene y atempere unos minutos tras su apertura antes de consumirlo.

TRAZABILIDAD:

Carne de buey criado de manera artesanal en: Terrabuey, Cuéllar, España. Ahumada con leña de encina, curación natural.

Elaborado y envasado por: ES 10.027421/SG CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por 100 g.
Valor energético: 1003Kj/ 239 kcal
Grasas (g): 10,6 g
De las cuales saturadas: 4,0 g
Hidratos de Carbono (g): 0,5 g
De los cuales azúcares 0,5 g
Proteínas (g): 36 g
Sal (g): 5,18 g.