



SMOKED DRIED OX
CECINA DE BUEY IGP

Pieza entera / Whole piece

Las Piezas - Babilla

The Pieces - Knuckle

- ▶ CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- ▶ CÓDIGO / CODE: 002003106.
- ▶ CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686253.
- ▶ PESO / WEIGHT: De 7 a 9 kg. / From 7 to 9 kg.
- ▶ ENVASE / PACKAGE: Al natural / Natural.
- ▶ EMBALAJE / PACKING: Por caja 2 piezas / 2 pieces per box.
- ▶ COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 10° C-25° C. / At room temperature 10° C-25° C.
- ▶ CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET



Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C

INGREDIENTES: Carne de buey, sal y humo natural.

INGREDIENTS: Ox, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA DE BUEY y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (10°-25°C).

PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin SMOKED DRIED OX slices are cut and placed over a porcelain plate at room temperature (10°-25°C).

Las Piezas - Contra

The Pieces - Silverside

- ▶ CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- ▶ CÓDIGO / CODE: 002003105.
- ▶ CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686253.
- ▶ PESO / WEIGHT: De 10 a 14 kg. / From 10 to 14 kg.
- ▶ ENVASE / PACKAGE: Al natural / Natural.
- ▶ EMBALAJE / PACKING: Por caja 2 piezas / 2 pieces per box.
- ▶ COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 10° C-25° C. / At room temperature 10° C-25° C.
- ▶ CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET



Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C





SMOKED DRIED OX
CECINA DE BUEY IGP

Pieza entera / Whole piece

Las Piezas - Tapa

The Pieces - Center Leg

- CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- CÓDIGO / CODE: 002003104.
- CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686253.
- PESO / WEIGHT: De 9 a 11 kg. / From 9 to 11 kg.
- ENVASE / PACKAGE: Al natural / Natural.
- EMBALAJE / PACKING: Por caja 2 piezas / 2 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 10° C y 25° C. / At room temperature 10° C and 25° C.
- CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.



PALET

Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C

INGREDIENTES: Carne de buey, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Ox, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA DE BUEY y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (10°-25°C).

PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin SMOKED DRIED OX slices are cut and placed over a porcelain plate at room temperature (10°-25°C).

Las Piezas - Cadera

The Pieces - Sirloin

- CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- CÓDIGO / CODE: 002003107.
- CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686253.
- PESO / WEIGHT: De 6 a 8 kg. / From 6 to 8 kg.
- ENVASE / PACKAGE: Al natural / Natural.
- EMBALAJE / PACKING: Por caja 2 piezas / 2 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 10° C - 25° C. / At room temperature 10° C - 25° C.
- CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.



PALET

Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C





SMOKED DRIED OX
CECINA DE BUEY IGP

Medias piezas / Half pieces

Medias Piezas - Babilla

The Pieces - Knuckle



- ▶ CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- ▶ CÓDIGO / CODE: 002003137.
- ▶ CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686390.
- ▶ PESO / WEIGHT: De 7 a 9 kg. / From 7 to 9 kg.
- ▶ ENVASE / PACKAGE: Al vacío / Vacuum packed.
- ▶ EMBALAJE / PACKING: 4 medias piezas por caja / 4 half pieces per box.
- ▶ COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°C y 8°C / Keep cool 2°C and 8°C.
- ▶ CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET



Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C

INGREDIENTES: Carne de buey, sal y humo natural.

INGREDIENTS: Ox, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA DE BUEY y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (10°-25°C).

PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin SMOKED DRIED OX slices are cut and placed over a porcelain plate at room temperature (10°-25°C).

Medias Piezas - Contra

The Pieces - Silverside

- ▶ CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- ▶ CÓDIGO / CODE: 002003136.
- ▶ CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686390.
- ▶ PESO / WEIGHT: De 10 a 14 kg. / From 10 to 14 kg.
- ▶ ENVASE / PACKAGE: Al vacío / Vacuum packed.
- ▶ EMBALAJE / PACKING: 4 medias piezas por caja / 4 half pieces per box.
- ▶ COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°C y 8°C / Keep cool 2°C and 8°C.
- ▶ CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET



Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.



Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C



SMOKED DRIED OX
CECINA DE BUEY IGP

Medias piezas / Half pieces

Medias Piezas - Tapa

The Pieces - Center Leg



- CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- CÓDIGO / CODE: 002003135.
- CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686390.
- PESO / WEIGHT: De 9 a 11 kg. / From 9 to 11 kg.
- ENVASE / PACKAGE: Al vacío / Vacuum packed.
- EMBALAJE / PACKING: 4 medias piezas por caja / 4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°C y 8°C / Keep cool 2° C and 8° C.
- CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET



Cajas Capa / Layer boxes: 4.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.

Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C

INGREDIENTES: Carne de buey, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Ox, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA DE BUEY y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (10°-25°C).

PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin SMOKED DRIED OX slices are cut and placed over a porcelain plate at room temperature (10°-25°C).

Medias Piezas - Caderea

The Pieces - Sirloin

- CURACIÓN / CURED TIME: Más de 24 meses / Over 24 months.
- CÓDIGO / CODE: 002003138.
- CÓDIGO EAN / EAN CODE: 8437002686390.
- PESO / WEIGHT: De 6 a 8 kg. / From 6 to 8 kg.
- ENVASE / PACKAGE: Al vacío / Vacuum packed.
- EMBALAJE / PACKING: 4 medias piezas por caja / 4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE / STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°C y 8°C / Keep cool 2° C and 8° C.
- CADUCIDAD / USE-BY DATE: 12 meses / 12 months.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET



Cajas Capa / Layer boxes: 5.

Capas Palet / Pallet layer: 5.

Cajas Palet / Pallet boxes: 20.

Especificaciones de palet / Pallet specifications: largo 1,2 m / 0,8 m ancho / over 1.2 m / 0.8 m wide.



Conservar entre 2° - 8° C / Keep cool 2° - 8° C



SMOKED DRIED OX
CECINA DE BUEY IGP

Tacos & porciones / Small portions

Tacos o Porciones

Small Portions



DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD.EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND.ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD USE-BY DATE
CECINA DE BUEY IGP TACO O PORCIÓN	Más de 24 meses Over 24 months	002003134	84370026 86260	1 Kg.	Envasado al vacío Vacuum packed	10 kg. por caja aprox. 10 kg. per box aprox.	Refrigerado 2º/8º Keep cool 2º/8º	12 meses 12 months
OX CECINA PGI SMALL PORTIONS								

Ingredientes: Carne de buey, sal y humo natural.

Ingredients: Ox, salt and natural smoke.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes	6
Capas Palet/Palet layer	5
Cajas Palet/Palet boxes	30
Especificaciones de palet	largo 1,2 m / 0,8 m ancho
Pallet specifications	over 1,2 m / 0,8 m wide

Tacos o Porciones

De los mejores cuartos traseros de las ganaderías de bueyes más espléndidas obtenemos un alimento de calidad óptima. A esta rica y jugosa carne solo le añadimos ingredientes naturales: sal y humo de troncos de leña que van perfumando las piezas y generando un umami muy particular. Pasados dos años conseguimos un alimento exclusivo de primera calidad, **UNICO Y EXCEPCIONAL.**

Small Portions

Selecting the hindquarters of the best oxen cattle breeds in the country, we get an optimal quality product. In this rich and juicy meat we add only natural ingredients, the trunks of oak wood are consumed slowly, we perfume the room with an aroma that captivates, past over 24 months we get an exclusive top Quality product: **UNIQUE AND EXCEPTIONAL.**



SMOKED DRIED OX
CECINA DE BUEY IGP

Loucheados / Sliced trays

Blister Loncheados

Blister Sliced



DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD.EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND.ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD USE-BY DATE
CECINA DE BUEY IGP LONCHEADO 80 gr. OX CECINA PGI SLICED TRAY 80 GR.	Más de 24 meses Over 18 months	002003139	84370026 86277	80 gr.	Envasado al vacío Vacuum packed	Por caja 25 sobres Per box 25 trays	Refrigerado 2º/8º Keep cool 2º/8º	6 meses 6 months

Ingredientes: Carne de buey, sal y humo natural.

Ingredients: Ox, salt and natural smoke.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g.) NUTRITIONAL VALUE (100 g.):

Calorías / Calories	424 Kcal.
Proteínas / Proteins	23,55 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares Totales / Total sugar	<0,75 gr.
Grasas totales / Total fats	37 gr.
De las cuales saturadas / Saturated fats	17,30 gr.
Sal / Salt	3,80 gr.

PALET

Cajas Capa/Layer boxes	12
Capas Palet/Palet layer	7
Cajas Palet/Palet boxes	84
Especificaciones de palet	largo 1,2 m / 0,8 m ancho
Pallet specifications	over 1,2 m / 0,8 m wide

Blister Loncheados

Lonchas envasadas en bolsa de vacío Sacovitta, que mantiene todas las propiedades nutricionales y organolépticas (color, olor, sabor, textura) como recién cortado. Consigue una frescura inigualable. Y gracias a su solapa adhesiva admite varios usos, ya que se puede cerrar de nuevo una vez abierto el envase. Este formato tiene la posibilidad de hacerse cortado a cuchillo.

Blister Sliced

Slices are air-packed in Sacovitta bags and preserve all of the freshly cut nutritional and organoleptic properties (color, fragrance, flavor and texture). Get unparalleled freshness. Thanks to the adhesive flap it can be opened numerous times since it can be closed again after the package is opened. This format can be made sliced by hand (carved).

