

CECINA^{DE} LEÓN

CURED DRIED BEEF



EL BUEY

- CECINAS -

CATÁLOGO DE
PRESENTACIONES



PRODUCT CATALOGUE







EL BUEY
- CECINAS -

TRADICIÓN, TIEMPO Y NATURALEZA EN UN PRODUCTO INCOMPARABLE

La sabia combinación de una serie de elementos —tierra, agua, viento, fuego y tiempo— convierte a la CECINA DE LEÓN en un producto NATURAL, con cualidades diferenciales y único en el mundo.

A partir de la carne de vaca, la sal, el humo y un lento y cuidado proceso de curación, CECINAS NIETO obtiene un delicado producto GOURMET, apto para los paladares más exquisitos.

TRADITION, TIME AND NATURE IN A UNIQUE PRODUCT

The combination of the elements —land, water, wind, fire and time— transform the CECINA DE LEÓN into a product that is NATURAL, unique and with qualities that are quite distinct in the world.

From the beef, salt, smoke through to the long and delicate curing process, CECINAS NIETO produces a GOURMET offering fit for the most refined palates.





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"
PIEZAS ENTERAS
WHOLE PIECES

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

PIEZAS ENTERAS

WHOLE PIECES

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND. ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” CONTRA / SILVERSIDE	Más de 12 meses Over 12 months	002003020	84370026 86161	de 7,5 a 8,5 kg. from 7,5 to 8,5 kg.	Al natural Natural	2 piezas 2 pieces	Temp. ambiente 10º/25º Keep at room temperature 10º/25ºC	12 meses 12 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TAPA / CENTER LEG	Más de 12 meses Over 12 months	002003007	84370026 86161	de 6 a 7 kg. from 6 to 7 kg.	Al natural Natural	2 piezas 2 pieces	Temp. ambiente 10º/25º Keep at room temperature 10º/25ºC	12 meses 12 months
3	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” BABILLA / KNUCKLE	Más de 12 meses Over 12 months	002003019	84370026 86161	de 5 a 6 kg. from 5 to 6 kg.	Al natural Natural	2 piezas 2 pieces	Temp. ambiente 10º/25º Keep at room temperature 10º/25ºC	12 meses 12 months
4	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” CADERA / RUMP	Más de 12 meses Over 12 months	002003021	84370026 86161	de 4 a 5 kg. from 4 to 5 kg.	Al natural Natural	2 piezas 2 pieces	Temp. ambiente 10º/25º Keep at room temperature 10º/25ºC	12 meses 12 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar	0,23 gr.
Proteínas / Proteins	37,20 gr.
Sal / Salt	4,88 gr.

PALET

Cajas Capa/Layer boxes	4
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



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.

4 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
CADERA / RUMP

3 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BABILLA / KNUCKLE

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TAPA / CENTER LEG

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
CONTRA / SILVERSIDE





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
MEDIAS PIEZAS
ENVASADAS AL VACÍO
HALF PIECES VACUUM PACKED

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

MEDIAS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO

HALF PIECES VACUUM PACKED

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND. ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 CONTRA / 1/2 SILVERSIDE	Más de 12 meses Over 12 months	002003026	84370026 86284	3,5 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 medias piezas 4 half pieces	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 TAPA / 1/2 CENTER LEG	Más de 12 meses Over 12 months	002003024	84370026 86284	3 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 medias piezas 4 half pieces	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
3	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 BABILLA / 1/2 KNUCKLE	Más de 12 meses Over 12 months	002003025	84370026 86284	2,5 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 medias piezas 4 half pieces	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
4	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 CADERA / 1/2 RUMP	Más de 12 meses Over 12 months	002003027	84370026 86284	2 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 medias piezas 4 half pieces	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar	0,23 gr.
Proteínas / Proteins	37,20 gr.
Sal / Salt	4,88 gr.

PALET

Cajas Capa/Layer boxes	4
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



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.

4 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 CADERA / 1/2 RUMP

3 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 BABILLA / 1/2 KNUCKLE

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 TAPA / 1/2 CENTER LEG

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 CONTRA / 1/2 SILVERSIDE





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TACOS O PORCIONES
ENVASADAS AL VACÍO
VACUUM PACKED
PORTIONS

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

TACOS O PORCIONES ENVASADAS AL VACÍO

VACUUM PACKED PORTIONS

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND. ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TACOS / VACUUM PACKED PORTIONS	Más de 12 meses Over 12 months	002003022	84370026 86024	de 0,5 a 1 kg. from 0,5 to 1 kg.	Al vacío Vacuum Packed	10-12 kg. aprox.	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TACOS PULIDOS / SKINLESS VACUUM PACKED PORTIONS	Más de 12 meses Over 12 months	002003064	84370026 86024	de 0,5 a 1 kg. from 0,5 to 1 kg.	Al vacío Vacuum Packed	10-12 kg. aprox.	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar	0,23 gr.
Proteínas / Proteins	37,20 gr.
Sal / Salt	4,88 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 over 1.2 m 0.8 m wide
Pallet specifications	



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

*Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.*

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TACOS / VACUUM PACKED
PORTIONS

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TACOS PULIDOS / SKINLESS
VACUUM PACKED PORTIONS





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BABILLA Y CADERA
PIEZAS PULIDAS EN PORCIONES
KNUCKLE AND RUMP
PIECES CUT IN
SKINLESS PORTIONS

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

BABILLA Y CADERA

PIEZAS PULIDAS EN PORCIONES

KNUCKLE AND RUMP

PIECES CUT IN SKINLESS PORTIONS

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND. ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” BABILLA PULIDA EN PORCIONES / KNUCKLE CUT IN SKINLESS PORTIONS	Más de 12 meses Over 12 months	002003032	84370026 86314	1,5 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	6 porciones 6 portions	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” CADERA PULIDA EN PORCIONES / RUMP CUT IN SKINLESS PORTIONS	Más de 12 meses Over 12 months	002003058	84370026 86314	1,5 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 porciones 4 portions	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar	0,23 gr.
Proteínas / Proteins	37,20 gr.
Sal / Salt	4,88 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



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BABILLA PULIDA EN PORCIONES /
KNUCKLE CUT IN SKINLESS
PORTIONS

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
CADERA PULIDA EN PORCIONES /
RUMP CUT IN SKINLESS PORTIONS





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
CONTRA Y TAPA
PIEZAS PULIDAS EN PORCIONES
SILVERSIDE AND CENTER LEG
PIECES CUT IN
SKINLESS PORTIONS

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

CONTRA Y TAPA

PIEZAS PULIDAS EN PORCIONES

SILVERSIDE AND CENTER LEG

PIECES CUT IN SKINLESS PORTIONS

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND.ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” CONTRA PULIDA EN PORCIONES / SILVERSIDE CUT IN SKINLESS PORTIONS	Más de 12 meses Over 12 months	002003031	84370026 86314	3 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 porciones 4 portions	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TAPA PULIDA EN PORCIONES / CENTER LEG CUT IN SKINLESS PORTIONS	Más de 12 meses Over 12 months	002003030	84370026 86314	1,5 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	4 porciones 4 portions	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar	0,23 gr.
Proteínas / Proteins	37,20 gr.
Sal / Salt	4,88 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



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
CONTRA PULIDA EN PORCIONES
/ SILVERSIDE CUT IN SKINLESS
PORTIONS

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TAPA PULIDA EN PORCIONES /
CENTER LEG CUT IN SKINLESS
PORTIONS





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BLOQUE PULIDO
SKINLESS BLOCK

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

PIEZAS BLOQUE PULIDO

SKINLESS BLOCK

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND. ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” BABILLA PULIDA BLOQUE / KNUCKLE SKINLESS BLOCK	Más de 12 meses Over 12 months	002003040	84370026 86291	4 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	3 unidades 3 unit	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” BABILLA PULIDA 1/2 BLOQUE / KNUCKLE SKINLESS 1/2 BLOCK	Más de 12 meses Over 12 months	002003046	84370026 86307	2 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	6 unidades 6 unit	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months
3	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” BABILLA PULIDA 1/4 BLOQUE / KNUCKLE SKINLESS 1/4 BLOCK	Más de 12 meses Over 12 months	002003047	84370026 86307	1 kg. aprox.	Al vacío Vacuum Packed	12 unidades 12 unit	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	12 meses 12 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat....	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates.....	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar.....	0,23 gr.
Proteínas / Proteins.....	37,20 gr.
Sal / Salt.....	4,88 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



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.

3 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BABILLA PULIDA BLOQUE /
KNUCKLE SKINLESS BLOCK

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BABILLA PULIDA 1/2 BLOQUE /
KNUCKLE SKINLESS 1/2 BLOCK

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
BABILLA PULIDA 1/4 BLOQUE /
KNUCKLE SKINLESS 1/4 BLOCK





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
LONCHEADO
SLICED TRAY

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

LONCHEADO

SLICED TRAY

FICHA DE PRODUCTO / PRODUCT FILE

	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	CURACIÓN CURED TIME	CÓDIGO CODE	COD. EAN EAN CODE	PESO WEIGHT	ENVASE PACKAGE	EMBALAJE PACKING	COND. ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD BEST BEFORE
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” LONCHEADO / SLICED TRAY	Más de 12 meses Over 12 months	002003023	84370026 86147	100 gr.	At. Protectora Protective atmosphere	50 unidades/ units	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	6 meses 6 months
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” LONCHEADO / SLICED TRAY	Más de 12 meses Over 12 months	002003073	84370026 86147	200 gr.	At. Protectora Protective atmosphere	25 unidades/ units	Refrigerado 2º/8º Keep refrigerated 2º/8º	6 meses 6 months

Información Nutricional por 100 gr.: / Nutritional Value (100 gr.):

Valor energético / Energy value	314 Kcal/1312 kJ
Grasas / Fats	18,10 gr.
De las cuales ácidos grasos saturados / saturated fat	3,57 gr.
Hidratos de carbono / Carbohydrates	0,60 gr.
De los cuales azúcares / Sugar	0,23 gr.
Proteínas / Proteins	37,20 gr.
Sal / Salt	4,88 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



Ingredientes: Carne de vaca,
sal y humo natural.

Ingredients: Beef, salt and
natural smoke.

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
LONCHEADO 100 GR. /
SLICED TRAY 100 GR.

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
LONCHEADO 200 GR. /
SLICED TRAY 200 GR.







Finas lonchas de cecina dispuestas entre el azar y la composición más delicada, hacen que su contemplación sea ya una degustación que traspasa fronteras.

La Cecina de León es un histórico, perfeccionado y evolucionado alimento con un sello de calidad propio (IGP).

Solo el placer de degustar loncha a loncha, recién cortada, tiene mucho que ver con un rito en el que todo es único: el producto y las sensaciones que éste aporta.

Thin slices of Cecina, whether placed casually on a plate or as part of the most elaborate dish, transform that gastronomic experience into something truly outstanding.

Cecina de León is an historic, perfected and evolved product with a mark of quality and authenticity (PGI).

Only the pleasure of tasting slice after slice can truly demonstrate our belief: that our product, and the feelings it gives are truly unique.





EL BUEY
- CECINAS -



Ctra. Madrid-Coruña, km 329
24714 Pradorrey - Astorga (León) - España
Tel.: (34) 987 618 605
www.cecinasnieto.com

