

CECINA^{DE} LEÓN

CURED DRIED BEEF



EL BUEY

- CECINAS -

PRODUIT GOURMET



PRODOTTO GOURMET







EL BUEY
- CECINAS -

UNE TRADITION DE PLUS DE 2000 ANS

La savante combinaison d'une série d'éléments : Terre, Eau, Vent, Feu et Temps, fait de la Cecina de León un produit NATUREL aux qualités différenciées unique au monde. À partir de viande de bœuf, de sel, de fumée et d'un processus de séchage lent et minutieux, Cecinas Nieto obtient un produit GOURMET délicat qui ravira les palais les plus exigeants.

UNA TRADIZIONE LUNGA OLTRE 2000 ANNI

La sapiente combinazione di una serie di elementi quali Terra, Acqua, Vento, Fuoco e Tempo, rendono la Cecina de León un prodotto NATURALE dalle qualità riconoscibili, unico al mondo. Carne bovina, sale, fumo e un lento e attento processo di stagionatura conferiscono a Cecinas Nieto un GOURMET delicato, adatto ai palati più esigenti.





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"
PIÈCES ENTIÈRES
PEZZI INTERI

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

PIÈCES ENTIÈRES

PEZZI INTERI

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TRANCHE GRASS / SOTTOFESA	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003020	84370026 86161	de 7,5 à 8,5 kg. da 7,5 a 8,5 kg.	Au naturel Al naturale	2 pièces 2 pezzi	À température ambiante 10°/25°C Temperatura ambiente 10°/25°C	12 mois 12 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” GÎTE / FESA	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003007	84370026 86161	de 6 à 7 kg. da 6 a 7 kg.	Au naturel Al naturale	2 pièces 2 pezzi	À température ambiante 10°/25°C Temperatura ambiente 10°/25°C	12 mois 12 mesi
3	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” NOIX / NOCE	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003019	84370026 86161	de 5 à 6 kg. da 5 a 6 kg.	Au naturel Al naturale	2 pièces 2 pezzi	À température ambiante 10°/25°C Temperatura ambiente 10°/25°C	12 mois 12 mesi
4	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” RUMSTECK / SCAMONE	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003021	84370026 86161	de 4 à 5 kg. da 4 a 5 kg.	Au naturel Al naturale	2 pièces 2 pezzi	À température ambiante 10°/25°C Temperatura ambiente 10°/25°C	12 mois 12 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr.: / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri	0,23 gr.
Protéines / Proteine	37,20 gr.
Sel / Sale	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	4
Couches palette/Livelli per pallet	5
Cartons palette/Casse per pallet	20
Spécifications de palette	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

*Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.*

4 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
RUMSTECK / SCAMONE

3 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
NOIX / NOCE

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
GÎTE / FESA

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TRANCHE GRASSE / SOTTOFESA





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"
DEMI-PIÈCES
EMBALLÉES SOUS VIDE
MEZZI PEZZI
CONFEZIONATI
SOTTOVUOTO

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

DEMI-PIÈCES EMBALLÉES SOUS VIDE

MEZZI PEZZI CONFEZIONATI SOTTOVUOTO

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 TRANCHE GRASSE / 1/2 SOTTOFESA	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003026	84370026 86284	3,5 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 demi- pièces/ 4 pezzi a metà	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 GÎTE / 1/2 FESA	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003024	84370026 86284	3 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 demi- pièces/ 4 pezzi a metà	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
3	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 NOIX / 1/2 NOCE	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003025	84370026 86284	2,5 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 demi- pièces/ 4 pezzi a metà	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
4	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” 1/2 RUMSTECK / 1/2 SCAMONE	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003027	84370026 86284	2 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 demi- pièces/ 4 pezzi a metà	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr.: / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri	0,23 gr.
Protéines / Proteine	37,20 gr.
Sel / Sale	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	4
Couches palette/Livelli per pallet	5
Cartons palette/Casse per pallet	30
Spécifications de palette	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

*Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.*

4 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 RUMSTECK / 1/2 SCAMONE

3 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 NOIX / 1/2 NOCE

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 GÎTE / 1/2 FESA

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
1/2 TRANCHE GRASSE /
1/2 SOTTOFESA





CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
MORCEAU EMBALLÉS
SOUS VIDE

PORZIONI CONFEZIONATE
SOTTOVUOTO

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” MORCEAU EMBALLÉS SOUS VIDE PORZIONI CONFEZIONATE SOTTOVUOTO

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” MORCEAU / PORZIONI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003022	84370026 86024	de 0,5 à 1 kg. da 0,5 a 1 kg.	Sous vide Sottovuoto	10-12 kg. approx./ circa	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” MORCEAU SANS PEAU / PORZIONI PULITA	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003064	84370026 86024	de 0,5 à 1 kg. da 0,5 a 1 kg.	Sous vide Sottovuoto	10-12 kg. approx./ circa	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr.: / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri	0,23 gr.
Protéines / Proteine	37,20 gr.
Sel / Sale	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	6
Couches palette/Livelli per pallet	5
Cartons palette/Casse per pallet	30
Spécifications de palette	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
MORCEAU / PORZIONI PULITA

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
MORCEAU SANS PEAU /
PORZIONI SPELLATE





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"

NOIX ET RUMSTECK
PIÈCES SANS PEAU
EN PORTIONS

NOCE E SCAMONE
PEZZI PULITA IN PORZIONI

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

NOIX ET RUMSTECK PIÈCES SANS PEAU EN PORTIONS

NOCE E SCAMONE PEZZI PULITA IN PORZIONI

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” NOIX SANS PEAU EN PORTIONS / NOCE PULITA IN PORZIONI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003032	84370026 86314	1,5 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	6 portions/ 6 porzioni	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” RUMSTECK SANS PEAU EN PORTIONS / SCAMONE PULITA IN PORZIONI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003058	84370026 86314	1,5 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 portions/ 4 porzioni	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr.: / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi.....	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri	0,23 gr.
Protéines / Proteine	37,20 gr.
Sel / Sale	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	6
Couches palette/Livelli per pallet	5
Cartons palette/Casse per pallet	30
Spécifications de palette	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

*Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.*

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
NOIX SANS PEAU EN PORTIONS /
NOCE PULITA IN PORZIONI

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
RUMSTECK SANS PEAU EN
PORTIONS / SCAMONE PULITA
IN PORZIONI





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"

TRANCHE GRASSE ET GÎTE
PIÈCES SANS PEAU
EN PORTIONS

SOTTOFESA E FESA
PEZZI PULITA IN PORZIONI

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

TRANCHE GRASSE ET GÎTE PIÈCES SANS PEAU EN PORTIONS

SOTTOFESA E FESA PEZZI PULITA IN PORZIONI

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TRANCHE GRASSE SANS PEAU EN PORTIONS / SOTTOFESA PULITA IN PORZIONI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003031	84370026 86314	3 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 portions/ 4 porzioni	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” GÎTE SANS PEAU EN PORTIONS / FESA PULITA IN PORZIONI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003030	84370026 86314	1,5 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	4 portions/ 4 porzioni	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr. / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi....	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati.....	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri.....	0,23 gr.
Protéines / Proteine.....	37,20 gr.
Sel / Sale.....	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	6
Couches palette/Livelli per pallet.....	5
Cartons palette/Casse per pallet.....	30
Spécifications de palette.....	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet.....	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

*Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.*

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TRANCHE GRASSE SANS PEAU
EN PORTIONS / SOTTOFESA
PULITA IN PORZIONI

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
GÎTE SANS PEAU EN PORTIONS /
FESA PULITA IN PORZIONI





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"
PEZZI BLOCS SANS PEAU
MATTONELLA PULITA

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

PIÈCES BLOCS SANS PEAU

MATTONELLA PULITA

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

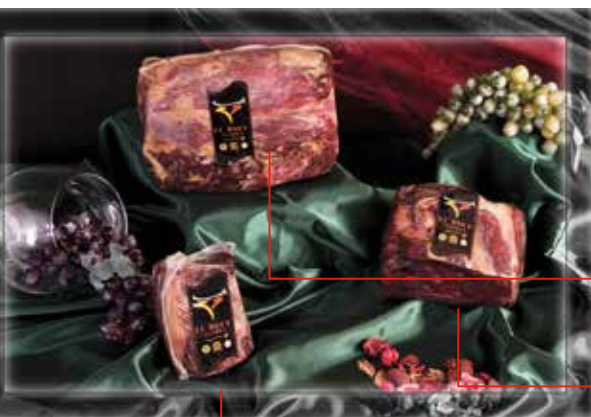
	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” NOIX SANS PEAU BLOC / MATTONELLA DI NOCE PULITA	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003040	84370026 86291	4 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	3 unités/ unità	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” NOIX SANS PEAU 1/2 BLOC / MATTONELLA DI NOCE PULITA 1/2	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003046	84370026 86307	2 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	6 unités/ unità	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi
3	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” NOIX SANS PEAU 1/4 BLOC / MATTONELLA DI NOCE PULITA 1/4	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003047	84370026 86307	1 kg. approx./ circa	Sous vide Sottovuoto	12 unités/ unità	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	12 mois 12 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr.: / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi.....	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati.....	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri.....	0,23 gr.
Protéines / Proteine.....	37,20 gr.
Sel / Sale.....	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	6
Couches palette/Livelli per pallet.....	5
Cartons palette/Casse per pallet.....	30
Spécifications de palette.....	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet.....	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

*Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.*

3 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
NOIX SANS PEAU BLOC /
MATTONELLA DI NOCE PULITA

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
NOIX SANS PEAU 1/2 BLOC /
MATTONELLA DI NOCE PULITA 1/2

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
NOIX SANS PEAU 1/4 BLOC /
MATTONELLA DI NOCE PULITA 1/4





CECINA DE LEÓN IGP "EL BUEY"
TRANCHÉE
AFFETTATI

CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”

TRANCHÉE

AFFETTATI

FICHE DE PRODUIT / SCHEDA DI PRODOTTO

	DÉNOMINATION DESCRIZIONE	SÉCHAGE STAGIONATURA	CODE CODICE	CODE EAN COD. EAN	POIDS PESO	CONDITION- NEMENT CONFEZIONE	EMBALLAGE IMBALLAGGIO	COND. STOCKAGE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	DURÉE DE CONSERVATION SCADENZA
1	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TRANCHÉE / AFFETTATI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003023	84370026 86147	100 gr.	Atmosphère protective Atmosfera protattiva	50 unités/ unità	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	6 mois 6 mesi
2	CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY” TRANCHÉE / AFFETTATI	Plus de 12 mois Oltre 12 mesi	002003073	84370026 86147	200 gr.	Atmosphère protective Atmosfera protattiva	25 unités/ unità	Réfrigérer 2°/8° Refrigerato 2°/8°	6 mois 6 mesi

Informations nutritionnelles pour 100 gr.: / Valori nutrizionali per 100 gr.:

Valeur énergétique / Valore energetico	314 Kcal/1312 kJ
Graisses / Grassi	18,10 gr.
dont les acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi.....	3,57 gr.
Glucides / Carboidrati	0,60 gr.
dont sucres / di cui zuccheri.....	0,23 gr.
Protéines / Proteine	37,20 gr.
Sel / Sale	4,88 gr.

PALETTE / PALLET

Cartons couche/Casse per livello	6
Couches palette/Livelli per pallet.....	5
Cartons palette/Casse per pallet	30
Spécifications de palette.....	longueur 1,2 m/ 0,8 m largeur
Specifiche del pallet	altezza 1,2 m/ larghezza 0,8 m



Ingrédients: Viande de bœuf,
sel et fumée naturelle.

*Ingredienti: Carne bovina, sale e
fumo naturale.*

1 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TRANCHÉE 100 GR. /
AFFETTATI 100 GR.

2 CECINA DE LEÓN IGP “EL BUEY”
TRANCHÉE 200 GR. /
AFFETTATI 200 GR.







De fines tranches de cecina disposées entre hasard et composition délicate font de leur contemplation une dégustation qui transcende les frontières.

La Cecina de León est un aliment historique, perfectionné et évolué, doté d'un label de qualité propre (IGP).

Le simple plaisir de déguster tranche après tranche fraîchement coupée s'apparente à un rituel où tout est unique : le produit et les sensations qu'il procure.

Fettine sottili di cecina, disposte casualmente e in una composizione più delicata, fanno sì che la loro contemplazione sia già una degustazione che supera i confini.

La Cecina de León è un alimento storico, perfezionato e sviluppato con un proprio sigillo di qualità (IGP).

Già solo il piacere di gustare fetta dopo fetta appena tagliate ha molto a che vedere con un rito in cui tutto è unico: il prodotto e le sensazioni che quest'ultimo offre.





EL BUEY
- CECINAS -



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

