ALAZÁN

HALAL

NUEVA FÁBRICA 100% HALAL
NEW FACTORY 100% HALAL

Desde 2019 contamos con una nueva fabrica 100% HALAL donde SOLO y exclusivamente elaboramos producto de vacuno y por lo tanto no existen cruces de línea en el flujo de producto. Les recomendamos que pruebe nuestra variedad HALAL y descubra como un producto autóctono, natural y artesano cómo es la Cecina de León IGP así como nuestros embutidos, son también APTOS para un mercado musulmán.

Since 2019 we have had a new 100% HALAL factory where we ONLY and exclusively produce beef products and therefore there are no production line crossings in the product flow. We recommend that you try our HALAL variety and discover how a local, natural and artisan product such as Cecina de León IGP and our sausages are also suitable for a Muslim market.

PREMIOS AWARDS

Nuestra Cecina de León IGP HALAL ha sido galardonada con el TENEDOR DE ORO al mejor alimento importado en los premios GREAT TASTE 2019, obteniendo las TRES ESTRELLAS DE ORO GREAT TASTE 2019, que se equipara a “El OSCAR de la alimentación”.

Our Cecina de León IGP HALAL has been awarded with the GOLDEN FORK for the best imported product in the GREAT TASTE 2019 awards, obtaining the THREE GOLD STARS, which is equivalent to “The OSCAR of Food”.

GARANTIA HALAL DE JUNTA ISLÁMICA

Producto elaborado conforme a la Ley islámica
(BI-ES/1.31.E/1)
+34 957 63 40 71

great taste 2019

great taste 2019 GOLDEN FORK BEST IMPORTED FOOD

CECINA DE LEÓN IGP HALAL

La Cecina de León IGP HALAL se ha convertido en un MANJAR GOURMET valorado en todo el mundo por su autenticidad y propiedades únicas y diferenciadas. Se elabora solo con carne de vaca Halal, sal y humo. Es un alimento certificado halal y BUENO porque es BUENO en sí y no porque guste en el momento o se trate de una moda.

Cecina de León PGI HALAL has become a GOURMET DELICACY valued all over the world for its authenticity and its unique and differentiated properties. It is made only with Halal beef, salt and smoke. It is a halal certified product and GOOD because it is GOOD in itself, and not because it is a trendy or fashionable product.

TAPA - CENTER LEG

CECINA DE LEÓN IGP PIEZA ENTERA TAPA HALAL

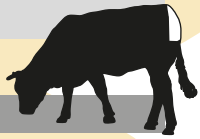
CECINA DE LEON IGP HALAL WHOLE PIECE CENTER LEG

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003116.
- CÓDIGO EAN/CODE EAN: 8437002686178.
- PESO/WEIGHT: De 6-7 kg./From 6-7 kg.
- ENVASE/ENVASE: Al natural/Al natural.
- EMBALAJE/PACKAGE: Por caja 2 piezas/Por caja 2 piezas.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 18°-22°C./At room temperature 18°-22°C
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES:
Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS:
Beef, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO:
De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION:
In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 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 18° y 22° C./Keep between 18° and 22° C.

CONTRA - ROUND

CECINA DE LEÓN IGP PIEZA ENTERA CONTRA HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL WHOLE PIECE ROUND

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE:.002003117.
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686178.
- PESO/WEIGHT: De 8-9 kg./From 8-9 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al natural/Natural.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 2 piezas/2 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 18°-22°C./At room temperature 18°-22°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES:
Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS:
Beef, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO:
De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION:
In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

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

Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 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 18° y 22° C./Keep between 18° and 22° C.

BABILLA - STIFLE

CECINA DE LEÓN IGP PIEZA ENTERA BABILLA HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL WHOLE PIECE STIFLE

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003118
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686178.
- PESO/WEIGHT: De 5,5 a 6,5 kg. /From 5,5 to 6,5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al natural/Natural.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 2 piezas/ 2 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Temp. ambiente 18°-22°C./At room temperature 18°-22°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES:
Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS:
Beef, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO:
De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION:
In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

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

Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 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 18° y 22° C./Keep between 18° and 22° C.

MEDIAS PIEZAS TAPA

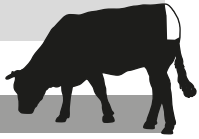
CECINA DE LEÓN IGP MEDIAS PIEZAS TAPA HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL HALF PIECES CENTER LEG

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003119
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686192
- PESO/WEIGHT: De 6-7 kg./From 6-7 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 4 medias piezas/4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

CECINA DE LEÓN IGP MEDIAS PIEZAS CONTRA HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL HALF PIECES ROUND

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003120
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686192
- PESO/WEIGHT: De 8-9 kg./From 8-9 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 4 medias piezas/4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de SALCHICHÓN y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 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° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

MEDIAS PIEZAS BABILLA

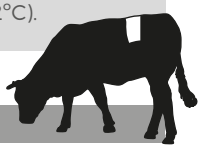
CECINA DE LEÓN IGP MEDIAS PIEZAS BABILLA HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL HALF PIECES STIFLE

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003121.
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686192.
- PESO/WEIGHT: De 5,5 a 6,5 kg./From 5,5 to 6,5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 4 medias piezas/4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

MEDIAS PIEZAS PULIDAS TAPA

CECINA DE LEÓN IGP MEDIAS PIEZAS PULIDAS TAPA HALAL

CECINA DE LEON IGP HALAL SKINLESS AND BONELESS HALF PIECES CENTER LEG

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003018.
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686222.
- PESO/WEIGHT: De 5,5 a 6,5 kg./From 5,5 to 6,5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 4 medias piezas/4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.

PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

MEDIAS PIEZAS PULIDAS CONTRA

CECINA DE LEÓN IGP MEDIAS PIEZAS PULIDAS CONTRA HALAL

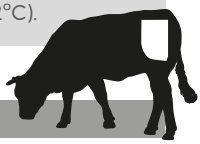
CECINA DE LEON IGP HALAL SKINLESS AND BONELESS HALF PIECES ROUND

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003068.
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686222.
- PESO/WEIGHT: De 7,5 a 8,5 kg./From 7,5 to 8,5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 4 medias piezas/4 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 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° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

MEDIAS PIEZAS PULIDAS BABILLA

CECINA DE LEÓN IGP MEDIAS PIEZAS PULIDAS BABILLA HALAL

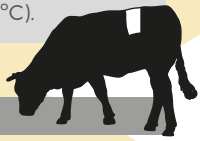
CECINA DE LEON IGP HALAL SKINLESS AND BONELESS HALF PIECES STIFLE

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003015
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686222.
- PESO/WEIGHT: De 4 a 4,5 kg./From 4 to 4,5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 6 medias piezas/6 half pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

TACOS-SMALL PORTIONS

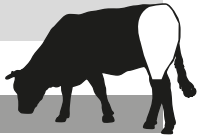
CECINA DE LEÓN IGP TACOS HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL SMALL PORTIONS

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003036
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686185
- PESO/WEIGHT: De 1 kg aprox./1 kg. aprox.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/ Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 10 kg. aprox./10 kg. per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

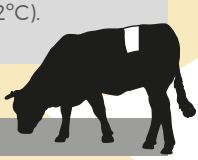
CECINA DE LEÓN IGP BLOQUE HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL BLOCK

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003122.
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686239.
- PESO/WEIGHT: De 4-5 kg./From 4-5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 3 unidades/3 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/ USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

MEDIO BLOQUE-HALF BLOCK

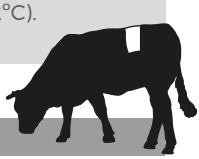
CECINA DE LEÓN IGP MEDIO BLOQUE HALAL
CECINA DE LEON IGP HALAL 1/2 BLOCK

- CURACIÓN/CURED TIME: Más de 12 meses/ Over 12 months.
- CÓDIGO/CODE: 002003123
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686246.
- PESO/WEIGHT: De 4-5 kg./From 4-5 kg.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 6 unidades/6 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-/8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vaca, sal y humo natural.
INGREDIENTS: Beef, salt and natural smoke

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CECINA y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way: Thin Cecina slices are cut and placed over a porcelaine plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	314 Kcal.
Proteínas/Proteins	37,20 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,60 gr.
Azúcares/Sugar	0,23 gr.
Grasa total/Total fat	18,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	3,57 gr.
Sal/Salt	4,88 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

EMBUTIDO 100% HALAL / 100% HALAL SAUSAGES

Seleccionando la mejor carne de vacuno halal, elaboramos unos embutidos artesanos HALAL con un sabor único y exclusivo.

Con la creación de esta nueva gama de embutidos, intentamos conseguir la esencia tradicional en los chorizos y salchichones 100% halal que elaboramos, certificados y aptos para el mercado musulmán.

By selecting the best halal beef, we produce artisan HALAL sausages with a unique and exclusive flavour.

With the creation of this new range of sausages, we are trying to achieve the traditional essence in the 100% halal chorizo and salchichon sausages we produce, certified and suitable for the Muslim market.

SALCHICHÓN

- CURACIÓN/CURED TIME: 1-2 meses / 1-2 months.
- CÓDIGO/CODE: 001002003
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686215
- PESO/WEIGHT: 360 gr.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 30 piezas/30 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vacuno, sal, especies, dextrina, dextrosa, proteína de vacuno, antioxidante: E-301, conservadores: E-252 y E-250.
INGREDIENTS: Beef, salt, spices, dextrin, dextrose, beef protein, antioxidant: E-301, conservatives: E-252 and E-250.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de SALCHICHÓN y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way, thin slices of SALCHICHON are cut and placed on a porcelain plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	294,10 Kcal.
Proteínas/Proteins	30,54 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares/Sugar	<0,75 gr.
Grasa total/Total fat	19,10 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	8,10 gr.
Sal/Salt	3,5 gr.

PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

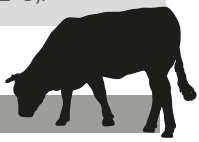
CHORIZO

- CURACIÓN/CURED TIME: 1-2 meses / 1-2 months.
- CÓDIGO/CODE: 001003007.
- CÓDIGO EAN/EAN CODE: 8437002686208.
- PESO/WEIGHT: 360 gr.
- ENVASE/PACKAGE: Al vacío/Vacuum packed.
- EMBALAJE/PACKING: Por caja 30 piezas/30 pieces per box.
- COND. ALMACENAJE/STORAGE CONDITIONS: Refrigerado 2°-8°C./ Keep cool 2°-8°C.
- CADUCIDAD/USE-BY DATE: 12 meses/ 12 months.

INGREDIENTES: Carne de vacuno, pimentón, sal, especias, dextrosa, dextrina, proteína de vacuno, azucar, antioxidante: E-301, conservantes E-252 y E-250.
INGREDIENTS: Beef, paprika, salt, spices, dextrose, dextrin, beef protein, sugar, antioxidant: E-301, conservatives: E-252 and E-250.

PREPARACIÓN Y CONSUMO: De un modo tradicional, se cortan finas lonchas de CHORIZO y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18°-22°C).
PREPARATION AND CONSUMPTION: In a traditional way, thin slices of CHORIZO are cut and placed on a porcelain plate at room temperature (18°-22°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr.) NUTRITIONAL VALUE (100 gr.):	
Calorías/Calories	303 Kcal.
Proteínas/Proteins	28,4 gr.
Hidratos de carbono/Carbohydrates	<0,75 gr.
Azúcares/Sugar	<0,75 gr.
Grasa total/Total fat	21,1 gr.
Grasa saturada/Saturated fat	9 gr.
Sal/Salt	2,2 gr.



PALET

Cajas Capa/Layer boxes: 6.
Capas Palet/Pallet layer: 5.
Cajas Palet/Pallet boxes: 30.
Especificaciones de palet/Pallet specifications: largo 1,2 m/0,8 m ancho. over 1.2 m/0.8 m wide.

Conservar entre 2° y 8° C./Keep between 2° and 8° C.

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