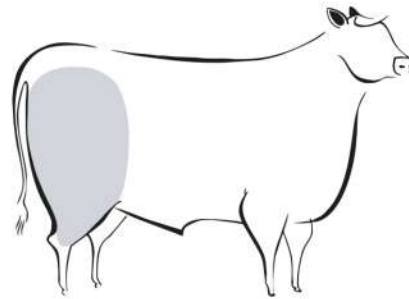




CECINA JAMÓN DE VACUNO

Elaborada con la pieza contra, obtenida de la pata trasera, de vacuno mayor, sal, toque de humo... y mucho tiempo en secadero y bodega, para conseguir la textura marmórea y el sabor suave y único de nuestro jamón de buey.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

24-36 meses en secadero natural.
Toque ahumado con leña de encina.



FORMATO VENTA

PIEZA ENTERA: Piezas de 8-10 kg
PIEZA LIMPIA EN MITADES AL VACÍO:
Piezas de 7-9 kg
LONCHEADO SOBRES 100 gr



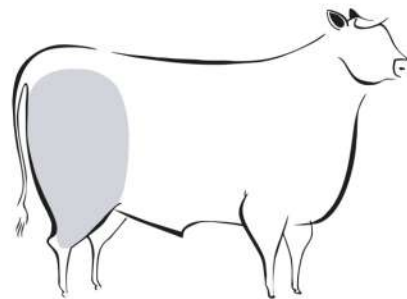
EMBALAJE

PIEZA ENTERA: Caja 1 o 2 piezas
PIEZA EN MITADES: Caja 1 o 2 piezas (2 o 4 mitades)
LONCHEADO SOBRES 100 gr (Caja 40 sobres)



CHORIZO DE VACUNO VELA

Con carnes troceadas manualmente de grandes piezas traseras de vaca gallega, sin grasa añadida, solo sal y pimentón, se elabora este producto especial.



Sin gluten



Sin lactosa



CURACIÓN

50 días en secadero natural.
Toque ahumado con leña de encina.



FORMATO VENTA

PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO. Piezas de
0,400 kg aprox.



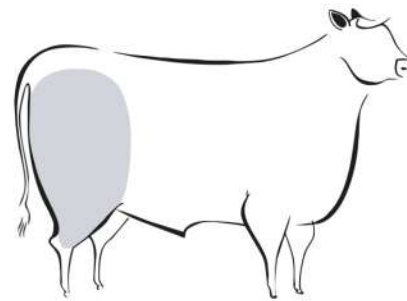
EMBALAJE

CAJA DE 10-12 PIEZAS (5 KG APROX.)



SALCHICHÓN DE VACUNO VELA

Con carnes troceadas manualmente de grandes piezas traseras de vaca gallega, sin grasa añadida, solo sal y pimentón, se elabora este producto especial.



CURACIÓN

50 días en secadero natural.
Toque ahumado con leña de encina.



FORMATO VENTA

PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO. Piezas de
0,400 kg aprox.



EMBALAJE

CAJA DE 10-12 PIEZAS (5 KG APROX.)