

# CECINAS PABLO

# CECINAS





## CECINAS

La Cecina de Cecinas Pablo se diferencia del resto en que utilizamos únicamente carne de vacuno y sal, sin aditivos ni conservantes artificiales. Compramos piernas de vacuno frescas, con el tipo de grasa y conformación óptima, que despiezamos en nuestras instalaciones, lo que nos permite un mayor control y selección sobre la calidad, frescura de la carne y de las piezas que se van a emplear. Realizamos el ahumado mediante leña de roble o encina y de manera tradicional, introduciendo la leña en un brasero en la misma habitación que la cecina, pero tratamos que el ahumado sea muy ligero para adaptarse a una mayor amplitud de gustos.

Ingredientes solo Carne de vacuno y sal.

## VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional por 100g:

Valor energético	259 Kcal / 1168 KJ
Proteínas	37,47 g
Hidratos de Carbono	0 g
Grasas	12,17 g
Grasas saturadas	4,16 g
Azúcares	0 g
Almidón	0 g
Sodio	1,51 g
Sal	3,77 g

## PROCESO

Una vez seleccionadas las mejores piezas de la pierna de vacuno, se realiza un suave salado de forma tradicional en pila.. Una vez acabado son lavadas para eliminar la sal superficial y pasar al proceso de asentamiento, donde conseguimos hacer penetrar la sal de manera lenta y homogénea y eliminar el agua superficial. A continuación se sigue con un proceso de secado más prolongado pasando luego al ahumado natural de la piezas, con leña de roble o encina. Tras el ligero ahumado, las piezas pasan a una lenta maduración en bodega, donde se consigue y redondea poco a poco, su característico aroma y sabor. Contamos con piezas enteras y en mitades para una mejor manipulación. Las medias piezas de tapa y babilla están envasadas al vacío para una buena conservación y facilidad de uso y consumo.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para el corte de la cecina a máquina es necesario en primer lugar limpiar y pulir todo el exterior de la pieza antes de lonchar, para evitar que los sabores extraños de la piel puedan afectar a la cecina.

Posteriormente se puede cortar la pieza entera obteniendo lonchas grandes, o previamente hacer unos pequeños cortes en la superficie de la pieza como se muestra en la foto, de forma que en cada pasada por la máquina se obtengan varias lonchas más pequeñas.

En cualquier caso se aconseja lonchar la cecina en el momento, con lonchas finas, y colocándola sobre un plato caliente. Para el corte de la cecina a mano, utilizando un cuchillo largo sin dientes y de hoja fina el corte debe ser siempre de arriba abajo o de derecha a izquierda y las lonchas deberán ser finas y no demasiado grandes para poder apreciar las cualidades organolépticas del producto. Para nuestros productos de libre servicio, recomendamos siempre conservarlos a temperatura de refrigeración (de 4 a 8°C), y protegerlos una vez abiertos con film alimentario para evitar que se sequen en exceso e impedir el crecimiento de moho. De este modo se podrá aprovechar toda su vida útil.

Para disfrutar de todo el sabor y aroma de nuestros loncheados, recomendamos sumergirlos unos minutos antes de su consumo en agua un poco caliente durante un par de minutos. Aunque nosotros incluimos en todos nuestros formatos de loncheado separador de lonchas, de esta forma posteriormente será más fácil separar todas las lonchas

ARTÍCULO	CECINA	FACTUR.	ACON	EAN	VIDA	TEMP.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS.CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS:)		UTIL	CONS	CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.00010	CECINA CURADA "GRAN RESERVA"-CONTRA-	KG	2	8437001269020	730	4 a 8	13-18	3	5	15	800	290	150
A.00030	CECINACURADA "GRAN RESERVA"-TAPA-	KG	3	8437001269044	730	4 a 8	18-24	3	5	15	800	290	150
A.00020	CECINA CURADA "GRAN RESERVA"-BABILLA-	KG	4	8437001269037	730	4 a 8	18-24	3	5	15	800	290	150
A.00063	CECINA CURADA MEDIAS TAPAS -VACIO-	KG	4	8437001269068	365	4 a 8	9-16	7	6	42	580	220	230
A.00062	CECINA CURADA MEDIAS BABILLAS -VACIO-	KG	4	8437001269051	365	4 a 8	9-12	7	6	42	580	220	230
A.00051	CECINA TACO GRANDE PULIDO 2UDS	KG	4	8437009735022	365	4 a 8	10-11	7	6	42	580	220	230
A.00025	BABILLA PULIDA PRENSADA -ESPECIAL ROLLITOS Y CANUTILLOS-	KG	2	8437009735763	365	4 a 8	9-10	10	7	70	390	220	190
A.00070	BABILLA PULIDA PRENSADA -ESPECIAL ROLLITOS Y CANUTILLOS- MITADES	KG	4	8437009735770	365	4 a 8	9-10	10	7	70	390	220	190
A.00012	CECINA CURADA AL VACIO -CONTRA MOLDEADA Y PULIDA	KG	2	8437001269877	365	4 a 8	10-11	10	7	70	390	220	190
A.00013	CECINA CURADA -1/2 CONTRA - MOLDEADA Y PULIDA 2UDS	KG	2	8437001269082	365	4 a 8	10-11	10	7	70	390	220	190
A.00094	LONGHEADO CECINA GRAN SELECCION -90GRS.- CON AOVE	UDS	25	8437009735701	180	4 a 8	3	21	6	126	260	160	240
A.00097	LONGHEADO DE CECINA CURADA VACUNO -100 GRS.- UNIDAD	UDS	25	8437001269464	180	2 a 6	3,5	21	6	126	260	160	240
A.00096	LONGHEADO DE CECINA CURADA VACUNO -100GRS.- 1/2 LONCHA	UDS	20	8437009735282	180	4 a 8	3,5	21	6	126	260	160	240
A.03550	PABLITOS DE CECINA EN TACOS 50g	UDS	8	8437014021851	180	4 a 8	0,5	31	10	310	205	135	160
A.00050	CECINA CURADA TACOS PIEZA 700G	KG	13	8437001269006	365	4 a 8	8-10	10	7	70	390	220	190
A.00095	LONGHEADO DE CECINA CURADA VACUNO 150g.- UNIDAD	UDS	20	8437001269969	180	4 a 8	3,45	21	6	126	260	160	240

