

Leorus
DoctorPicudo®
EMBUTIDOS DE LEÓN SELECCIÓN ORO
GOLD SELECTION OF CURED MEATS FROM LEÓN

Aperitivo Lunch Box



Premium
Selection
Traditional Flavors
Cured Beef **From León**

Cecina

Curada de Vaca

Centro de Contra

Sabor Artesano
de León

Rica y sana

Baja en calorías y grasas
Alta en proteínas, hierro,
calcio y ácido oleico

Healthy & delicious

Low in fat and calories.
High in protein, iron, calcium
and oleic acid

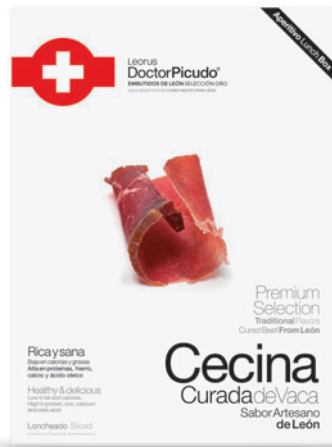
Loncheados Sliced



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN - SERVING SUGGESTION



Sliced



CECINA KIT

TASTE AND TRADITION OF LEON

The cecina of Leon is a cured, jerky-style delicacy with an identity all its own, thanks to our craftsmen's ancestral elaboration processes and helped by our regional climate, achieving a flavor that remains unique in the world.

HEALTHY AND DELICIOUS: LOW IN FAT AND CALORIES

One of the few culinary delights that remains low in calories and contains a main source of proteins of high biological and nutritional value.

HEALTHY FOOD FOR THE BODY

In addition to proteins of high biological value, it contains minerals such as calcium, iron, magnesium, sodium, zinc, potassium, phosphorus and vitamin B (B2, B6, B9, B12) as well as Omega 3, Omega 6 and Oleic, which are beneficial for cardiovascular health.

AN IDEAL SUPPLEMENT FOR ATHLETES

Recommended to athletes, due to its high content of protein, low saturated fat and calories.

GOOD AT ANY TIME OF DAY

A truly healthy breakfast, also recommended as an appetizer, lunch or light supper.

ADD COLOR AND FLAVOR TO YOUR DISHES

An ideal appetizer that truly stands out, it can also be enjoyed as main course, as a snack, in sandwiches and salads or as a light supper, as well as an ingredient for cooking recipes.

RECOMMENDATIONS

If stored in a refrigerator, place under warm water for a few seconds before opening the vacuum-sealed packaging. Once opened, remove the product from the packaging 20 to 30 minutes before serving, to allow its color and aromas to oxygenate and achieve the advised intake temperature of 20°C.

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values given per 100g.

Energetic value	901 kj · 214 kcal
Protein value	35,6 g
Fat	8 g
Saturated fats	3,5 g
Carbohydrates	< 0,75 g
Sugar	< 0,75 g
Salt	5,10 g
Oleic acid	36,37 g
Omega 3	1,13 g
Omega 6	2,99 g

INGREDIENTS

Premium selected beef, salt and lard.

No additives, preservatives, or colorants.

A TRADITIONAL ELABORATION PROCESS

Our selected beef from the hind of an adult specimen (5 year-old) is profiled, salted, washed, cured, oak-smoked and slowly left to mature.

CURING TIME: 12 to 14 months

READY TO EAT

SOFT-SCENTED, CHERRY-COLORED, INTENSE FLAVOR, DELICATE PALATE

PRODUCT STORAGE

We recommend keeping the product refrigerated (4 to 8°C) unless you plan to consume it within a week, in which case simply store in a cool, dry place away from the light. Once opened, keep refrigerated and use within 7 days.



DoctorPicudo.com

A SELECTION OF TRADITIONAL FLAVORS FROM LEÓN



Loncheados



KIT CECINA

SABOR Y TRADICIÓN DE LEÓN

La cecina de León es un manjar con identidad propia por el ancestral proceso de elaboración de nuestros artesanos que con la ayuda del característico clima de la región, logran un producto único en el mundo.

RICA Y SANA: BAJA EN GRASAS Y CALORÍAS

Uno de los pocos placeres culinarios bajo en calorías que contiene como principal fuente, proteínas de alto valor biológico y nutricional.

ALIMENTO SALUDABLE PARA TU CUERPO

Además de proteínas de alto valor biológico contiene minerales como el calcio, hierro, magnesio, sodio, zinc, potasio y fósforo, así como vitaminas del complejo B (B2, B6, B9, B12) y ácidos Omega 3, Omega 6 y Oleico, beneficiosos para la salud cardiovascular.

COMPLEMENTO IDEAL PARA DEPORTISTAS

Alimento recomendable para deportistas por su gran valor proteico, baja grasa saturada y calorías.

BUENA A CUALQUIER HORA DEL DÍA

Muy saludable en el desayuno y recomendable en aperitivos, almuerzos o cenas ligeras.

COLOR Y SABOR PARA TUS PLATOS

Es una alternativa perfecta de aperitivo, primer plato de almuerzos, meriendas, bocadillos, ensaladas y cenas suaves así como de ingrediente en recetas de cocina.

RECOMENDACIONES

Si lo conserva en frigorífico, antes de abrir el vacío, pasar por agua templada durante unos segundos. Abrir y sacar del envase para dejar respirar entre 20-30 minutos antes de su consumo para que oxigene su color y aromas. Temperatura adecuada de consumo 20°.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por cada 100g.

Valor energético	901 kj · 214 kcal
Proteínas	35,6 g
Grasas	8 g
saturadas	3,5 g
Hidratos de carbono	< 0,75 g
Azúcares	< 0,75 g
Sal	5,10 g
Ácido oleico	36,37 g
Omega 3	1,13 g
Omega 6	2,99 g

INGREDIENTES

Carne de vaca seleccionada de primera calidad, sal y manteca de cerdo. **Sin aditivos, sin conservantes, sin colorantes.**

ELABORACIÓN ARTESANA

Carne de vacuno mayor (5 años) seleccionada de la contra trasera: perfilado, salazón, lavado, curado, ahumado con roble o encina y maduración lenta.

TIEMPO DE CURACIÓN: **12 / 14 meses**

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO

**AROMA SUAVE, COLOR PICOTA,
SABOR INTENSO, DELICADO PALADAR**

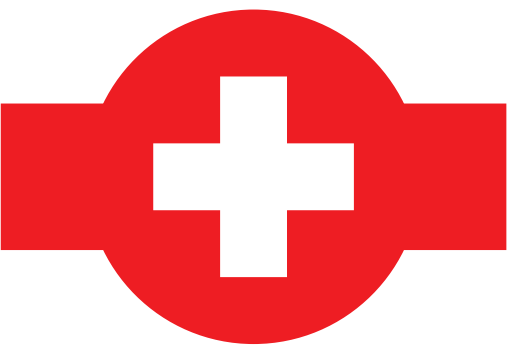
CONSERVACIÓN

Recomendamos conservar el producto refrigerado (de 4 a 8°C). No es necesario si se va a consumir antes de una semana, en ese caso, conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir antes de 7 días.



DoctorPicudo.com

SELECCIÓN DE SABORES TRADICIONALES DE LEÓN



LA PITANZA

DEGUSTACIONES TRADICIONALES

Mariano Domínguez Berrueta 6

[Barrio Húmedo]

24003 LEÓN · SPAIN

+34 **987 214 732**



PRÓXIMAMENTE TUS PEDIDOS ON LINE



pitanza@degustacionestradicional.es

DoctorPicudo.com

