

P
CECINAS PABLO





CUANDO UN REFERENTE INTERNACIONAL NACE EN UNA TRASTIENDA

El origen de Cecinas Pablo es familiar. Se remonta a Cárnicas Pablo, una carnicería en el centro de Astorga que D. Pablo Barros de Arriba abre junto con su mujer, Dña. Ángeles Cordero. Un proyecto que nace de la imposibilidad de encontrar cecina y embutidos tradicionales y por lo cual deciden elaborar sus propios productos en el sótano de su establecimiento recuperando el proceso artesanal de salazón y cura de la cecina de forma tradicional.

RETOS, INNOVACION Y MEJORA CONTINUA

En 1993, se crea la empresa Cecinas Pablo.

Desde entonces con una voluntad de mejora continua han realizado sucesivas ampliaciones que han permitido a la empresa, abordar nuevos retos y mercados, además de dar continuidad a proyectos de innovación.

NUESTROS VALORES



Innovación

Tenemos un carácter innovador, siempre aprendiendo.



Internacionalización

Comprometidos con nuestros clientes en todo el mundo.



Historia

Hitos, certificados e historia. Mejora continua.



Selección

100 % vacuno
de la mejor carne.
Excelencia: pasión por un producto de calidad.



Tradición y calidad

El paso del tiempo es nuestra experiencia.

HITOS, CERTIFICADOS Y PREMIOS

- **1977** Apertura de la carnicería y comienzo de la elaboración de la cecina en el sótano.
- **1984** Charcutería. Tienda Gourmet.
- **1993** Nace Cecinas Pablo.
- **1994** El Reino Unido se convierte en el primer país de exportación.
- **1998** Segunda ampliación de instalaciones.
- **2006** Ampliación de instalaciones: Jamones Serranos e Ibéricos.

En 2006, su cecina es galardonada en Reino Unido con el **premio Great Taste Awards**, considerado como el Oscar del sector agroalimentario, en la categoría de Oro.
- **2007** Cecinas Pablo llega a Asia, concretamente a Japón.
- **2008** En el 2008 se obtienen de nuevo el **premio Great Taste Awards**, pero en esta ocasión por el **Lomo Embuchado Maragato**.
- **2009** Invención y comercialización de la primera Crema de Cecina del mercado.
- **2011** Cecinas Pablo llega a Indonesia, Malasia y Thailandia. Se obtienen los certificados **BRC** e **IFS**.
- **2012** Cecinas Pablo llega a Centroamérica (República Dominicana).
- **2013** En 2013, obtienen nuevamente el premio **Great Taste Awards**, pero esta vez por el **Chorizo Maragato** para cocinar, así como el Premio "La Posada" de El Mundo de Castilla y León al mejor proyecto agroalimentario de la provincia de León.

Salen a la venta las primeras **Cremas de Cecina Fusión** del mercado: con Queso de Valdeón y Chocolate de Astorga.

Cecinas Pablo comercializa por primera vez en España, un chorizo a la sidra preparado para cocinar al microondas en el mismo envase.
- **2014** Cecinas Pablo llega a Emiratos Árabes y Singapur.
- **2015** Cecinas Pablo llega a **México**.
- **2017** Sale al mercado CRUCOX.
- **2018** En 2018, obtienen el premio **ANICE "José Flores a la Innovación"** por el desarrollo y puesta a la venta de Crucox y Cruchips Light, una gama de novedosos snacks de vacuno deshidratado.

Pastrami y Lengua.



VIDEO



VIDEO



PASOS EN LA ELABORACIÓN



Detalle de las piezas durante el proceso de secado natural.



PERFILADO

Permite ajustar la forma de las piezas.



SALADO

Tiene por finalidad la incorporación de la sal común a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las piezas y su perfecta conservación.



LAVADO

Su finalidad es eliminar la sal adherida a la carne. Se realiza con agua templada.



ASENTAMIENTO

En esta fase se eliminará el agua de constitución; se hará penetrar la sal y canalizar los procesos bioquímicos que producirán el aroma y sabor característicos.



AHUMADO

Lo siguiente es ahumar las piezas utilizando para ello leña de roble o encina.



SECADO

Se realiza en secaderos naturales provistos de ventanas regulables que permita controlar tanto la temperatura como la humedad mediante el sistema tradicional de "abrir y cerrar ventanas".



SELECCIÓN

Al final del proceso de elaboración, cada pieza es única y diferente de las demás. Por ello se seleccionan manualmente, una a una, aquellas que ya están en su punto óptimo para salir a la venta.



SALADO

Sólo utilizamos carne de vacuno y sal, sin aditivos ni conservantes artificiales y apilando piezas.



AHUMADO NATURAL

El ahumado se realiza mediante leña de roble o encina pero tratando que el ahumado sea muy ligero para adaptarse a una mayor amplitud de gustos.

VIDEO



25 AÑOS

OFRECIENDO LO MEJOR A NUESTROS CLIENTES



Mario Sandoval
Restaurante Coque / 2 Estrellas Michelin

Felicitaros por todo el trabajo realizado estos años y por la constancia de servirnos tan alta calidad de producto, y por ese servicio que nos dais a los clientes.

Niche
Importador en Malasia

El nivel de consistencia, el apoyo en Marketing, en Logística, la relación calidad - precio, y una gama tan amplia de productos, nos son de gran ayuda al vender los productos españoles.



Michele Di Lorenzo
Importador en Asia-Pacífico

Empezamos con Cecinas Pablo en 2008, y desde entonces nos ofrece la mejor calidad de productos, y a un precio muy competitivo. Esto nos hace ser los mejores compañeros de negocios.

Estamos especialmente encantados con su gama de Jamones, sabemos que cuando alguien lo prueba, ganamos un cliente para siempre.



Jordi Cruz
Restaurante ABaC - Barcelona / 3 Estrellas Michelin

Para poder hacer grandes platos, se necesita talento, años de oficio y un montón de horas tras fuego cuchara y cazuela, pero lo más importante, lo más necesario para todo buen cocinero, es sin duda un gran materia prima. La Cecina y los productos que elabora Pablo y su equipo, no sólo me aportan la calidad necesaria para hacer grandes cosas, también una singularidad básica que permite hacer increíbles elaboraciones que sólo se pueden disfrutar en ABaC.



Javi Estevez
La Tasqueria / 1 Estrella Michelin

La lengua de Cecinas Pablo es lo primero que prueban nuestros clientes cuando llegan a la tasqueria... es una declaración de intenciones... a partir de ahí, el resto es mucho más fácil para nosotros.

Yolanda y Juanjo
Cocinandos - León / 1 Estrella Michelin

Aparte del gran producto que nos sirve Cecinas Pablo, tenemos que destacar lo más importante para nosotros que es la regularidad en la calidad. No solamente esta calidad se mantiene si no que están continuamente estudiando la forma de mejorar un producto que es ya increíble.



Pedro Mario y Oscar
Restaurante El Ermitaño
1 Estrella Michelin

Cuando se une una materia prima excelente, la tradición de un legado con técnicas más actuales, y además, si se le añade toneladas de cariño y un sinfín de ganas, el resultado siempre es maravilloso.

Así nos gusta definir los exquisitos productos de nuestros amigos de "Cecinas Pablo". Porque lo bueno no se da por casualidad, lo bueno se consigue cuando amas lo que haces.



Luis Pacheco
Gold Gourmet- Madrid

El Pastrami es un producto premium que Cecinas Pablo nos acerca a todos, es una joya de las que elabora Cecinas Pablo y nos permite disfrutar a todos en las charcuterías elegantes.



Monika Linton
Brindisa, Importador en Reino Unido

Hemos estado importando sus grandes productos en Brindisa por más de 20 años y hemos desarrollado una gran cantidad de seguidores leales para su cecina rica y ahumada, excepcional, sus deliciosos chorizos de cocinar picantes, y sus excelentes embutidos. Ha sido un placer tratar con un productor de tan alta calidad, cuyas carnes curadas son un gran ejemplo de las especialidades regionales de España.

SELECCIÓN DE LA **MATERIA PRIMA**

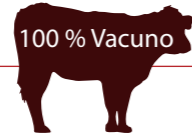
La selección de la materia prima en el proceso de elaboración es una parte importante en la que se asienta el éxito de los productos de Cecinas Pablo.

¿**VACA O BUEY?**

Sólo se seleccionan las mejores piezas de vacuno y cada una de ellas, ya sean de buey o vaca, son únicas y de una elevada calidad, no en vano los chuleteros van a los mejores restaurantes de España y el extranjero. Proceden de explotaciones diferentes y con genéticas o cruces de raza muy variadas

SELECCIÓN DEL EXPERTO

Por esta heterogeneidad es necesario clasificar manualmente, una a una, cada pieza para darle el tiempo de salazón necesario en función del peso, grasa exterior, grasa interior, color y dureza de la misma..



ESPECIALISTAS EN VACUNO DE CALIDAD

Cecinas Pablo ha hecho suya la **pasión por la carne.**

LO QUE NOS **DIFERENCIA**

- 1 **Selección** de la materia prima.
- 2 **Salado de forma tradicional** apilado sólo con sal.
- 3 **Ahumado** con leña de roble o encina.
- 4 **Tiempo y punto óptimo** de la pieza.



Excelencia:
Pasión por un producto de calidad.

Por muy parecidas que sean nunca habrá dos iguales, por lo que cualquiera de ellos será un momento único e irrepetible.

Cada vez que se consume una Cecina de Cecinas Pablo debemos prepararnos para lo que sin duda será un momento de disfrute, de sabor, de tradición, un momento único.

VIDEO





PROCESO Y SELECCIÓN **ARTESANAL**

El paso del tiempo
ES NUESTRA EXPERIENCIA

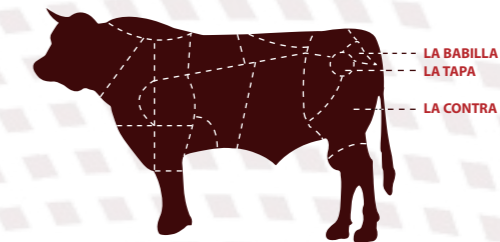
VIDEO 



Nuestro maestro cecinero selecciona personalmente, una a una cada pieza, en su momento óptimo, para su salida a la venta. En efecto, dos piezas del mismo peso, y elaboradas a la vez, pueden tener tiempos de curación muy diferentes, por su grasa externa, morfología, infiltración, raza de animal, color y dureza de la grasa.

UN RESULTADO ÚNICO

Por esta heterogeneidad que tiene el trabajar con materias primas de primera conseguimos que cada pieza de cecina o loncheado sea completamente diferente a otro. Como manda la tradición, el paso del tiempo es nuestra experiencia.



LA BABILLA

La babilla es una pieza con forma ovoide, la única que incluye un pequeño hueso aunque por mucha gente es considerada la más jugosa y por su forma la más fácil de limpiar. Su textura es más blanda y la hace más indicada para elaboraciones culinarias como rollitos o canutillos rellenos. Pesa en torno a los 4-6 Kg en curado.

LA CONTRA

La contra es una pieza formada a su vez por el centro de contra y el redondo. Es la pieza más grande, superando los 8kg en curado. Se caracteriza por ser la más sabrosa, y que por su textura e infiltración similar al jamón es la preferida en hostelería.

LA TAPA

La tapa es una pieza de forma cónica y plana. Con buen aprovechamiento por su forma plana. Esta pieza pesa en torno a los 6-8kg ya curada. Su sabor y textura es un punto intermedio entre la babilla y la contra.

VIDEO 





CONSEJOS DE CONSUMO Y CONSERVACIÓN

Para disfrutar y conseguir un mejor corte, se recomienda:

- Sacar de la nevera o del vacío una hora antes del consumo y tener a **temperatura ambiente**.
- Se aconseja **lonchar la cecina en el momento**.
- Es recomendable colocar las lonchas sobre un plato **ligeramente caliente** para así poder apreciar todas sus cualidades aromáticas y gustativas.

CORTE

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 en la cecina.

Posteriormente se puede cortar la pieza entera obteniendo lonchas grandes, o previamente hacer unos pequeños cortes en la superficie de la pieza 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 colocándolas sobre un plato caliente.

CUALIDADES DE LA CECINA

- Aspecto exterior típico: la cecina tendrá un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.
- Coloración y aspecto del corte: la cecina tendrá distintas tonalidades de color, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso de maduración, y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona jugosidad característica. Nuestra cecina no tiene aditivos (no está nitrificada), y por tanto su color es natural.
- Sabor y aroma: carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores.

El resultado, UN ALIMENTO MUY SANO

Nuestra cecina se caracteriza por su bajo contenido en sal y grasas y un alto contenido en proteínas de alto valor biológico y vitaminas del grupo B, fundamentales en el metabolismo energético. Al ser un producto con muy baja humedad, todos sus nutrientes se encuentran aún más concentrados, lo que convierte a la cecina en el producto perfecto para todo tipo de dietas por su bajo contenido calórico. Está especialmente recomendado para deportistas que necesitan un gran aporte en proteínas de alto valor proteico y vitaminas del grupo B, pero que no quieren renunciar al placer de un producto sabroso y de calidad. Es una elaboración que se realiza con el mínimo imprescindible de sal, lo que obliga a realizar una curación todavía más lenta, laboriosa y controlada pero que en contrapartida nos brinda la más alta calidad y sabor.

VIDEO 





INNOVADORES, EN CONTINUO APRENDIZAJE

CREMA DE CECINA

En 2009 Cecinas Pablo lanza al mercado una auténtica revolución gastronómica: la crema de Cecina, es decir **"auténtica cecina" preparada y lista para untar**. Un producto que ya ha sido imitado por otras marcas comerciales.

En 2014, tras el éxito de la Crema de Cecina, Cecinas Pablo ha sacado al mercado las denominadas **Cremas Fusión: Crema de cecina al Queso de Valdeón y al chocolate de Astorga**.

PASTRAMI

El pastrami es carne de vacuno curada y cocida. Muy típica en Estados Unidos y que hemos decidido realizarlo de la manera tradicional. Esto hace también que tenga una textura mucho más cárnica, una mejor mordida, y mucho más sabor. Se puede utilizar para calentar y poner tal cual en un plato, y sobre todo para la elaboración de Sandwiches y bocadillos, combina muy bien con quesos, mayonesa, pepinillos, mostaza...

LENGUA

La lengua de vacuno en su elaboración es curada y adobada con pimentón y posteriormente cocida. Se consigue así un embutido muy tierno y sabroso. Se puede consumir en lonchas muy finas, con un poco de aceite y vinagre de Módena, como si de un carpaccio se tratara o usar para preparar platos más elaborados. Combina muy bien con salsas dulces asiáticas.



VIDEO



CRUCOX

Es un novedoso **snack 100% cecina deshidratada**, sabroso y elaborado siguiendo la mejor tradición de la Cecina. Envasado en tacos laminados, son fuente de proteínas de alto valor biológico con un bajo contenido en grasas, carbohidratos y calorías.



VIDEO



CRUCHIPS

Es un sorprendente **snack cárnico 100% vacuno a modo de chips** pero de carne. Con una innovadora y crujiente textura se presenta en diferentes sabores: mediterráneo, barbacoa o chili pepper con un punto picante.



25g = 70g



CATÁLOGO DE PRODUCTOS





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



CECINAS PABLO

CECINAS





JAMÓN IBÉRICO

Nuestros jamones ibéricos Dehesa de Barros constituyen una parte importante en nuestra empresa, debido en gran parte al cuidadoso proceso por el que las piezas son seleccionadas, teniendo en cuenta las mejores materias primas.

Toda nuestra gama procede de mataderos de las zonas de Salamanca, Extremadura y Huelva, y posteriormente se lleva a cabo todo el proceso de elaboración en nuestras instalaciones de una forma tradicional. Buscamos que el cerdo haya sido alimentado el tiempo necesario para garantizarnos una correcta infiltración en grasa, y una calidad elevada y homogénea entre nuestros jamones, por lo que apenas disponemos de jamones pequeños en busca de una mayor calidad.

Ingredientes, Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, antioxidante E-301, corrector de la acidez E-331, conservadores E-250, E-252.

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional por 100g

Valor energético	431 Kcal/1780 KJ
Proteínas	31,52 g
Hidratos de Carbono	0,2 g
Grasas	0,2 g
Grasas saturadas	33,9 g
Azúcares	15,21 g
Almidón	0 g
Sodio	1,137 g
Sal	2,84 g

ARTÍCULO	JAMÓN IBÉRICO	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS.)				CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.00412	JAMÓN IBÉRICO DE CEBO C/P	KG	2	8437001269792	730	4°C a 8°C	14-18	6	4	24	800	290	150
A.00500	CENTRO JAMÓN IBÉRICO CEBO VACIO.	KG	2	8437009735589	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00490	1/2 CENTRO JAMÓN IBÉRICO DE CEBO -VACIO-	KG	4	8437009735404	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00506	CENTRO JAMÓN IBÉRICO DE CEBO-PULIDO Y Prensado- VACIO	KG	2	8437014021431	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00492	1/2 CENTRO JAMÓN IBÉRICO DE CEBO PULIDO -VACIO-	KG	4	8437009735121	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00499	CUARTOS DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO PULIDO -VACIO-	KG	4	8437009735121	365	4°C a 8°C	5-6	8	14	112	400	260	100
A.08964	LONCHEADO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO -80 GRs.	UDS	30	8437009735886	180	4°C a 8°C	2,6	21	6	126	260	160	240
A.08966	LONCHEADO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO -150 GRs.	UDS	20	8437014021073	180	4°C a 8°C	3,45	21	6	126	260	160	240
A.00402	JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" C/P.	KG	2	8437014021356	730	4°C a 8°C	14-18	6	4	24	800	290	150
A.00501	CENTRO JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" -VACIO-	KG	2	8437014021691	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00491	1/2 CENTRO JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" -50% IBÉRICO	KG	4	8437016593271	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00503	CENTRO JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" -PULIDO- VACIO	KG	2	8437014021448	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00493	1/2 CENTRO JAMÓN IBÉRICO "BELLOTA" -PULIDO- VACIO	KG	4	8437014021455	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00403	JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% IBÉRICO	KG	2	8437016593219	730	4°C a 8°C	14-18	6	4	24	800	290	150
A.00521	CENTRO DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% IBÉRICO	KG	2	8437016593288	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00523	1/2 CENTRO JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% IBÉRICO	KG	4	8437016593295	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00522	CENTRO DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PULIDO 100% IBÉRICO	KG	2	8437016593301	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00524	1/2 CENTRO CENTRO DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PULIDO 100% IBÉRICO	KG	4	8437016593264	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390	150	430

ARTÍCULO	JAMÓN IBÉRICO	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS.)				CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.00142	LOMO IBÉRICO CEBO -VACIO- MEDIOS	KG	5	8437009735367	365	4°C a 8°C	9-12	8	9	72	750	160	160
A.01310	LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA -VACIO- (Bolsas vacío 4 kg)	KG	2	8437014021707	365	4°C a 8°C	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01290	LONGANIZA IBÉRICA BELLOTA -VACIO INDIVIDUAL-	KG	16	8437001269587	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01330	CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA	KG	7	8437001269594	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01341	CHORIZO CULAR IBÉRICO BELLOTA -1/2 VACIO-	KG	14	8437009735053	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01730	SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO	KG	7	8437001269662	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01732	SALCHICHÓN CULAR IBÉRICO -1/2 VACIO-	KG	14	8437014021714	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01720	LONGANIZA BLANCA IBÉRICA -VACIO- (Bolsas vacío 4 kg)	KG	2	8437014021721	365	4°C a 8°C	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01740	LONGANIZA BLANCA IBÉRICA -VACIO INDIVIDUAL-	KG	16	8437009735831	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01360	MORCÓN IBÉRICO -VACIO-	KG	12	8437001269600	365	4°C a 8°C	7-8	10	7	70	390	220	190



CECINAS PABLO

JAMÓN IBÉRICO





CREMAS Y SOBRASADAS

Nuestras cremas nacen como una innovadora forma de consumir unos productos tradicionales como son la cecina, el jamón ibérico y la sobrasada. Están disponibles en diferentes formatos adaptados para el consumidor y en los que de forma general, para su consumo recomendamos untar las cremas en tostas, sandwiches o bien como relleno para otros platos elaborados o acompañando a otro tipo de productos.

ARTÍCULO	CREMAS Y SOBRASADAS	FACTUR.	ACON	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS.	TARA CAJA	P.BRUTO CAJA	CAJAS CAPAS	CAPAS PALET	CAJAS PALET	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS:)									LARGO	ANCHO	ALTO
A.09500	CREMA DE CECINA DE VACUNO-130 GRS.- TARRINA VIDRIO	UDS	16	8437001269686	180	2°C a 6°C	115	3,7	24	7	168	260	140	145
A.09513	CREMA DE CHORIZO E LEÓN -80 GRS.- ENVASE INDIVIDUAL	UDS	16	8437014021172	180	2°C a 6°C	115	1,5	24	7	168	260	140	145
A.09571	SOBRASADA LEONESA TRIPA AL VACÍO - KG	UDS	8	8437014021592	180	2°C a 6°C	295	8-10	10	7	70	390	220	190
A.09504	CREMA DE CECINA DE VACUNO-80 GRS.- ENVASE INDIVIDUAL	UDS	16	8437009735985	180	2°C a 6°C	115	1,5	24	7	168	260	140	145
A.09505	CREMA DE JAMÓN IBÉRICO-80 GRS.- ENVASE INDIVIDUAL	UDS	16	8437009735978	180	2°C a 6°C	115	1,5	24	7	168	260	140	145
A.09506	CREMA DE CECINA DE VACUNO CON CHOCOLATE-80 GRS.-	UDS	16	8437009735992	180	2°C a 6°C	115	1,5	24	7	168	260	140	145
A.09507	CREMA DE CECINA DE VACUNO CON QUESO DE VALDEÓN-80 GRS.	UDS	16	8437014021004	180	2°C a 6°C	115	1,5	24	7	168	260	140	145
A.09508	CREMA DE CECINA DE VACUNO CON MEMBRILLO-80 GRS.-	UDS	16	8437014021011	180	2°C a 6°C	115	1,5	24	7	168	260	140	145
A.09518	PACK REGALO TESOROS DE LEÓN 6 SABORES	UDS	8	8437014021608	180	2°C a 6°C	295	4	10	7	70	390	220	190
A.09520	CREMA DE CECINA DE VACUNO-EN TRIPA.-	KG	4	8437009735145	180	2°C a 6°C	405	6	7	9	63	750	160	160



CECINAS PABLO

CREMAS Y SOBRASADAS





JAMÓN SERRANO

Queremos presentarte nuestro jamón Serrano con un periodo mínimo de curación de 16 meses. Lo que realmente los diferencia del resto es su sabor y aroma, que recuerdan a los jamones que se curaban lentamente en el pueblo tras la matanza. ¡Qué buenos tiempos! Para obtener ese sabor y aroma debemos destacar tres puntos esenciales respecto a otros jamones del mercado:

- **Jamones Grasos:** La grasa, tanto la infiltrada como la exterior, es de donde se obtiene el sabor y la jugosidad. También, a mayor cantidad de grasa, necesitará una curación más larga.
- **Poca sal:** Tradicionalmente se salaba un día por kilo de Jamón. Nosotros reducimos sustancialmente este tiempo para que prevalezca el sabor del jamón y no el de la sal. A menor sal también es necesaria mayor curación y a la vez mucho más cuidadosa, pero que al final nos recompensa con un producto de la más alta calidad y sabor.
- **Lenta Curación:** Para obtener un Jamón de calidad con todo su aroma y sabor característico no se debe tener prisa, más aún cuando se trata de jamones grasos y con poca sal. Por esto, nuestros Jamones tienen unos periodos mínimos de curación de 16 meses que se alargan en función del tamaño y conformación grasa de las piezas.

- Trazabilidad pieza a pieza.

Ingredientes, Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante E-301, corrector de la acidez E-331, conservadores E-250, E-252.

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional por 100g:

Valor energético	222,75 Kcal / 933 KJ
Proteínas	32,275 g
Hidratos de Carbono	0 g
Azúcares	0 g
Grasas	10,4 g
Grasas saturadas	5,263 g
Almidón	0 g
Sal	1,84 g

CECINAS PABLO

JAMÓN SERRANO



ARTÍCULO	JAMÓN SERRANO	FACTUR. KG/UDS	ACON (UDS)	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS.	P. BRUTO CAJA	CAJAS PALET	CAPAS PALET	CAJAS PALET	DIMENS. CAJA EN MM LARGO ANCHO ALTO
A.00350	JAMON BODEGA S/P Y C/PIEL	KG	2	8437009735923	730	4°C a 8°C	14-18	6	4	24	800 290 150
A.00200	JAMÓN SERRANO CP	KG	2	8437014021370	730	4°C a 8°C	14-18	6	4	24	800 290 150
A.00310	JAMON BODEGA C/P CHAMUSCADO	KG	2	8437001269228	730	4°C a 8°C	14-18	6	4	24	800 290 150
A.00451	CENTRO DE JAMÓN SERRANO -VACIO-	KG	2	8437014021363	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00453	CENTRO DE JAMÓN SERRANO -VACIO- PULIDO	KG	2	8437014021462	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00466	MEDIO CENTRO DE JAMON SERRANO -VACIO-	KG	4	8437014021424	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00467	MEDIO CENTRO DE JAMON SERRANO PULIDO -VACIO-	KG	4	8437001269907	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00452	CENTRO JAMON SERRANO -MOLDEADO/PULIDO -VACIO-	KG	2	8437014021554	365	4°C a 8°C	9-12	7	10	70	390 220 190
A.00448	CENTRO JAMON BODEGA CHAMUSCADO -VACIO-	KG	2	8437014021561	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00447	CENTRO JAMON BODEGA CHAMUSCADO PULIDO -VACIO-	KG	2	8437014021578	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00464	MEDIO CENTRO DE JAMÓN BODEGA CHAMUSCADO -VACIO-	KG	4	8437014021585	365	4°C a 8°C	9-12	14	3	42	390 150 430
A.00480	TACO JAMÓN SERRANO -VACIO-	KG	10	8437001269242	365	4°C a 8°C	8-9	7	10	70	390 220 190
A.08971	LONCHEADO DE JAMÓN SERRANO -100 GRS.- UND	UDS	30	8437001269495	180	4°C a 8°C	3,4	21	6	126	260 160 240
A.08974	LONCHEADO DE JAMÓN SERRANO -200 GRS.- UND	UDS	15	8437001269976	180	4°C a 8°C	3,4	21	6	126	260 160 240
A.03555	JAMÓN PICADO PARA COCINAR 100g	UDS	8	8437014021868	180	4°C a 8°C	0,7	31	10	310	205 135 160

A.00350



A.00200



A.00310



A.00451



A.00453



A.00466



A.00467



A.00452



A.00480



A.08971



A.08974



A.03555





EMBUTIDOS

Nuestros embutidos son elaborados exclusivamente con magros de cerdo seleccionados, pimentón, sal, ajo y orégano, embutidos en tripa natural, y curados lentamente. Las características principales de nuestros embutidos se basan en una elaboración tradicional ya que durante la fabricación, mantenemos siempre los métodos de antaño, como son el embuchado en tripa natural, la curación y el ahumado natural con leña de encina y roble.

Otro aspecto a destacar de nuestros embutidos es nuestra filosofía de intentar utilizar el mínimo de aditivos artificiales que nos sea posible, siempre que no se comprometa la seguridad alimentaria del producto.

ARTÍCULO	EMBUTIDOS	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS:)				CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.01010	LONGANIZA "MARAGATA" DULCE -VACIO- 4KGS	KG	2	8437001269501	365	4°C a 8°C	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01060	LONGANIZA "MARAGATA" PICANTE -VACIO- 4KGS	KG	2	8437001269518	365	4°C a 8°C	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01021	CHORIZO DE LEÓN DULCE VACIO INDIVIDUAL.	KG	16	8437001269853	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01071	CHORIZO DE LEÓN PICANTE VACIO INDIVIDUAL.	KG	16	8437001269860	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.09223	CHORIZO PICADO PARA COCINAR 100g	UDS	16	8437014021493	90	2°C a 6°C	2	24	7	168	260	140	145
A.09213	LONCHEADO CHORIZO DE LEÓN DULCE -SKIN- 100GRS	UDS	30	8437009735688	180	4°C a 8°C	3,5	21	6	126	260	160	240
A.09214	LONCHEADO CHORIZO DE LEÓN PICANTE -SKIN- 100GRS	UDS	30	8437009735695	180	4°C a 8°C	3,5	21	6	126	260	160	240
A.01110	LONGANIZA MEZCLA CERDO/VACUNO -VACIO-	KG	2	8437001269525	365	4°C a 8°C	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01090	LONGANIZA MEZCLA CERDO-VACUNO -VACIO INDIVIDUAL-	KG	16	8437014021615	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01136	CHORIZO DE VACUNO -280GRS-	KG	16	8437014021288	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01410	SALCHICHÓN DE LEÓN -VACIO-	KG	2	8437001269617	365	4°C a 8°C	8-9	12	4	48	295	260	240
A.01430	SALCHICHÓN DE LEÓN -VACIO INDIVIDUAL-	KG	16	8437014021622	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01440	LONGANIZA BLANCA VACUNO -VACIO INDIVIDUAL-	KG	16	8437014021639	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01751	LONGANIZA DE CHIVO -VAC.IND.-	KG	16	8437001269679	365	4°C a 8°C	7-8	12	4	48	295	260	240
A.01210	CHORIZO CULAR DULCE -VACIO-	KG	7	8437009735107	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01260	CHORIZO CULAR PICANTE -VACIO-	KG	7	8437009735114	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01230	CHORIZO CULAR DULCE -1/2 VACIO-	KG	14	8437001269341	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01281	CHORIZO CULAR PICANTE -1/2 VACIO-	KG	14	8437001269358	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01460	SALCHICHÓN CULAR -VACIO-	KG	7	8437001269624	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.01471	SALCHICHÓN CULAR -1/2 VACIO INDIV.-	KG	14	8437001269655	365	4°C a 8°C	8-9	7	9	63	750	160	160
A.09311	EMBUTIDO DE CECINA -AL VACIO-	KG	2	8437014021646	365	4°C a 8°C	3,5-4	10	7	70	140	135	600
A.09312	EMBUTIDO DE CECINA -MITADES AL VACIO-	KG	4	8437001269884	365	4°C a 8°C	3,5-4	10	7	70	140	135	600
A.09413	SALAMI -AL VACIO-	KG	2	8437014021653	365	4°C a 8°C	3,5-4	10	7	70	140	135	600
A.09412	SALAMI -MITADES AL VACIO-	KG	4	8437014021660	365	4°C a 8°C	3,5-4	10	7	70	140	135	600

A.00010 / 60



A.01021 / 71



A.09213 / 14



A.09223



A.01110



A.01090



A.01136



A.01410



A.01430



A.01440



A.01751



A.01210/60



A.01230/81



A.01460



A.01471



A.09311



A.09312



CECINAS PABLO

EMBUTIDOS





CRUCOX

Es un novedoso snack 100% cecina deshidratada, sabroso y elaborado siguiendo la mejor tradición de la Cecina. Envasado en tacos laminados, son fuente de proteínas de alto valor biológico con un bajo contenido en grasas, carbohidratos y calorías.

CRUCHIPS

Es un sorprendente snack cárnico 100% vacuno a modo de chips pero de carne. Con una innovadora y crujiente textura se presenta en diferentes sabores: mediterráneo, barbacoa o chili pepper con un punto picante.

CECINAS PABLO

SNACKS



ARTÍCULO	SNACKS	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS)				CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.03520	CRUKITOX (BOLITAS DE CECINA DESHIDRATADA)	UD	8	8437014021790	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160
A.03565	PABLITOS (SNACK DE CHORICITOS DE VACUNO)	UD	8	8437014021882	180	lugar fresco y seco	0,5	31	10	310	205	135	160
A.03500	CRUCOX ORIGINAL (SNACK DE CECINA DESHIDRATADA)	UD	8	8437014021769	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160
A.03582	CRUCHIPS MEDITERRANEO (SNACK CRUJIENTE DE VACUNO DESHIDRATADO)	UD	6	8437016593066	180	lugar fresco y seco	0,2	31	10	310	205	135	160
A.03580	CRUCHIPS LIGHT(SNACK CRUJIENTE DE VACUNO DESHIDRATADO)	UD	6	8437016593042	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160
A.03583	CRUCHIPS CHILI PEPPER (SNACK CRUJIENTE DE VACUNO DESHIDRATADO)	UD	6	8437016593073	180	lugar fresco y seco	0,2	31	10	310	205	135	160
A.03585	CRUCHIPS BARBACOA (SNACK CRUJIENTE DE VACUNO DESHIDRATADO)	UD	6	8437016593059	180	lugar fresco y seco	0,2	31	10	310	205	135	160
A.03587	CRUCHIPS DE FUET	UD	8	8437016593387	180	lugar fresco y seco	0,2	31	10	310	205	135	160
A.03588	CRUCHIPS DE LOMO	UD	8	8437016593387	180	lugar fresco y seco	0,2	31	10	310	205	135	160
A.03577	STICKS DE CECINA -30 GRS.-	UD	10	8437016593509	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160
A.03578	STICKS DE JAMÓN -30 GRS.-	UD	10	8437016593516	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160
A.03579	STICKS DE FUET -30 GRS.-	UD	10	8437016593493	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160
A.03584	STICKS DE CHORIZO -30 GRS.-	UD	10	8437016593394	180	lugar fresco y seco	0,3	31	10	310	205	135	160





ESPECIALIDADES

Nuestro lomo embuchado se diferencia del resto en la selección de la materia prima, su adobo casero, su ligero toque ahumado, y el embuchado en tripa natural. Tiene un sabor sin acidez y con poca sal, un exquisito producto para cualquier ocasión.

Ingredientes, Lomo de cerdo, pimentón, sal, azúcares (lactosa y dextrosa), ajo y orégano.

ARTÍCULO	ESPECIALIDADES	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS.	P. BRUTO CAJA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS:)								LARGO	ANCHO	ALTO
A.00106	LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO	KG	5	8437001269105	365	4°C a 8°C	9-12	7	9	63	750	160	160
A.00116	LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO - VACIO	KG	5	8437001269181	365	4°C a 8°C	9-12	7	9	63	750	160	160
A.00136	LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO - 1/2 VACIO-	KG	10	8437001269112	365	4°C a 8°C	9-12	7	9	63	750	160	160
A.00126	TACO LOMO MARAGATO TRADICIONAL DEL PUEBLO - VACIO-	KG	15	8437001269174	365	4°C a 8°C	8-10	7	9	63	750	160	160
A.09220	LONCHEADO DE LOMO CURADO 150 GRS.-	UDS	20	8437001269945	180	4°C a 8°C	3,5	21	6	126	260	160	240
A.00703	CABECERO LOMO EMBUCHADO - VAC. IND.-	KG	10	8437009735961	365	4°C a 8°C	8-10	7	9	63	750	160	160
A.00702	1/2 CABECERO DE LOMO EMBUCHADO - VACIO-	KG	20	8437009735039	365	4°C a 8°C	8-10	7	9	63	750	160	160
A.03110	PASTRAMI TRADICIÓN - AHUMADO	KG	3	8437014021837	90	2°C a 6°C	4	12	10	120	295	260	120
A.07031	LACÓN ASADO	KG	10	8437014021912	90	2°C a 6°C	8-10	10	7	70	390	220	190
A.03000	LENGUA DE VACUNO CURADA Y COCIDA	KG	8	8437014021844	60	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	390	220	190
A.10503	LONCHEADO DE LENGUA DE VACUNO CURADA CON VINAGRE BALSÁMICO	UD	25	8437016593202	180	2°C a 6°C	3	10	7	70	390	220	190
A.01168	CHISTORRA (180GRS) - Ud.	UD	16	8437016593332	120	4°C a 8°C	3	12	10	120	295	260	120
A.02725	PANCETTA - Kg.	UD	6	8437016593455	180	4°C a 8°C	9-12	12	5	60	295	260	240
A.01127	PEPPERONI - VACIO - MEDIOS - Kg.	UD	10	8437016593462	365	4°C a 8°C	4-5	10	7	70	390	220	190
A.01435	FUET - VACIO INDIVIDUAL - 280 GRS (Ud)	UD	20	8437016593417	365	4°C a 8°C	5-6	12	5	60	295	260	240
A.01024	CHORIZO AL AJO NEGRO - 280 GRS (Ud)	UD	20	8437016593400	365	4°C a 8°C	5-6	12	5	60	295	260	240
A.01136	CHORIZO DE VACUNO - VACIO INDIVIDUAL - 280 GRS (Ud)	UD	20	8437016593424	365	4°C a 8°C	5-6	12	5	60	295	260	240

A.00106/16



A.00136



A.00126



A.09220



A.00703



A.00702



A.03110



A.07031



A.03000



A.10503



A.01168



A.02725



A.01127



A.01435



A.01024



A.01136



CECINAS PABLO

ESPECIALIDADES





PARA COCINAR

Nuestras especialidades de productos elaborados con el mejor adobo casero, sin conservantes ni colorantes artificiales, como se han hecho siempre en la matanza casera.

Los productos destacados son nuestro famoso chorizo Maragato que ha traspasado fronteras y es todo un éxito en el mercado de Borough, los tradicionales botillo y androlla típicos de la zona de la Maragatería, un lomo seleccionado adobado de manera tradicional y casera, picadillo casero y productos adobados y salazones oreadas tradicionales.

ARTÍCULO	PARA COCINAR	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS:)				CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.01168	CHISTORRA (180GRS) - Ud.	UD	16	8437016593332	120	4°C a 8°C	3	12	10	120	295	260	120
A.01181	CHORIZO "MARAGATO" (COCINAR) PICANTE. -4 KGS. VAC.-	KG	2	8437001269556	180	2°C a 6°C	7-9	10	7	70	140	135	600
A.01180	CHORIZO "MARAGATO" (COCINAR) DULCE -4 KGS. VAC.-	KG	2	8437001269549	180	2°C a 6°C	7-9	10	7	70	140	135	600
A.01190	CHORIZO "MARAGATO" (COCINAR) DULCE VACÍO ROSCA	KG	12	8437001269365	180	2°C a 6°C	8-9	10	7	70	390	220	190
A.01191	CHORIZO "MARAGATO" (COCINAR) PICANTE VACÍO ROSCA	KG	12	8437009735077	180	2°C a 6°C	8-9	10	7	70	390	220	190
A.01171	CHORIZO "MARAGATO" (COCINAR) CRIOLLO VACÍO ROSCA	KG	12	8437014021059	180	2°C a 6°C	8-9	10	7	70	390	220	190
A.01195	CAZURROS CHORIZO (COCINAR) DULCE 2UDS VACÍO	KG	16	8437009735084	180	2°C a 6°C	3,5	24	7	168	260	140	145
A.01196	CAZURROS CHORIZO (COCINAR) PICANTE 2UDS VACÍO	KG	16	8437014021332	180	2°C a 6°C	3,5	24	7	168	260	140	145
A.01141	CHORICITOS PARA COCINAR (9-11 UDS) (270 gr) -Vacio	UDS	16	8437016593318	180	2°C a 6°C	4,6	12	10	120	295	260	120
A.01178	CHORIZO VERDE PARA COCINAR 2UDS (180GRS)	UDS	16	8437014021530	180	2°C a 6°C	3,5	24	7	168	260	140	145
A.01188	CHORIZO VACUNMO PARA COCINAR 2UDS (180GRS)	UDS	16	8437014021264	180	2°C a 6°C	3,5	24	7	168	260	140	145
A.01600	BOTILLO BUDS	KG	8	8437001269631	120	4°C a 8°C	8-10	10	7	70	390	220	190
A.01620	BOTILLO "RACION"	KG	16	8437009735596	120	4°C a 8°C	6	10	7	70	390	220	190
A.01660	ANDROLLA "MARAGATA" -VACIO-	KG	15	8437009735572	365	4°C a 8°C	7-9	10	7	70	390	220	190
A.02500	LOMO ADOBADO -DE PUEBLO- VACIO	KG	2	8437001269747	30	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	140	135	600
A.02560	1/2 LOMO ADOBADO -DE PUEBLO- VACIO	KG	4	8437001269730	30	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	140	135	600
A.09150	PICADILLO CERDO (CHICHOS) -VACIO- 500GRS APROX	KG	12	8437001269785	30	2°C a 6°C	6-7	12	10	120	295	260	120
A.09154	PICADILLO CERDO (CHICHOS) -VACIO- 200GRS APROX	KG	14	8437014021547	30	2°C a 6°C	3	24	7	168	260	140	145
A.02601	COSTILLA ADOBADA OREADA -VACIO-	KG	2	8437001269754	180	2°C a 6°C	12-14	7	6	42	580	220	230
A.02750	PANCETA CON COSTILLA -OREADA-	KG	3	8437001269402	365	4°C a 8°C	12-14	7	6	42	580	220	230
A.02680	BACON NATURAL -PANCETA OREADA- ADOBADO -MED. VACIO-	KG	6	8437001269761	180	2°C a 6°C	9-12	12	4	48	295	260	240
A.02720	BACON NATURAL -PANCETA OREADA- AHUMADO -MED. VACIO-	KG	6	8437001269778	180	2°C a 6°C	9-12	12	4	48	295	260	240
A.02150	LACON OREADO GRANDE S/P TIPO GALLEGO	KG	6	8437001269716	365	4°C a 8°C	15-18	7	6	42	580	220	230
A.02050	LACON OREADO PEQUEÑO S/P	KG	14	8437001269693	365	4°C a 8°C	15-18	7	6	42	580	220	230
A.00610	CECINA -PIERNA CURADA DE CAPRINO-	KG	2	8437001269198	365	4°C a 8°C	4-6	10	7	70	140	135	600



CECINAS PABLO

PARA COCINAR



CARNES FRESCAS

Además de la amplia selección en las gamas de embutidos y salazones cárnicos, Cecinas Pablo, pone a disposición de sus clientes, la gama de "Productos Frescos", asegurándose siempre de que la materia prima es de primera calidad. Dentro de nuestra gama de productos frescos incluimos todas las carnes de vacuno y cerdo y además los productos frescos de cerdo adobados junto a otras especialidades adobadas y oreadas.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Todos los productos necesitan ser cocinados antes de consumir.

Después de ser fileteados o cortados para cocinar, recomendamos guardar el sobrante protegido con film alimentario en la nevera.

Para conservar correctamente todos nuestros productos frescos, recomendamos mantenerlos a temperatura de refrigeración, de 0 a 5°C.

La vida útil de estos productos es de 30 días, pero todos ellos se pueden congelar para poder disponer de ellos durante más tiempo.

ARTÍCULO	CARNES FRESCAS	FACTUR.	ACON	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS)				CAJA	GAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.16750	CADERA DE VACUNO -VACIO- 3UDS	KG	3	8437001269822	30	2°C a 6°C	12-14	7	6	42	580	220	230
A.11150	TAPILLA -VACIO-	KG	6	8437014021301	30	2°C a 6°C	18-20	7	6	42	580	220	230
A.11200	PUNTA BABILLA -VACIO-	KG	10	8437014021677	30	2°C a 6°C	12-14	10	7	70	390	220	190
A.10360	MORCILLO VACUNO DESHUESADO (2UDS)	KG	8	8437014021684	30	2°C a 6°C	20-22	7	6	42	580	220	230
A.10460	BANDEJA DE RABO DE VACUNO -VACIO-	KG	6	8437001269471	30	2°C a 6°C	9-10	10	7	70	390	220	190
A.10695	ENTRECOT VACUNO alto -VACIO-	KG	1	8437001269273	30	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	390	220	190
A.10696	ENTRECOT VACUNO bajo -VACIO-	KG	1	8437001269280	30	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	390	220	190
A.10610	SOLOMILLO DE VACUNO -VACIO-	KG	2	8437001269297	30	2°C a 6°C	6-8	10	7	70	390	220	190
A.20810	CARRILLERA DE CERDO DUROC FRESCA	KG	12	8437001269709	30	2°C a 6°C	10-12	10	7	70	390	220	190
A.02070	CODILLO -ASALMUERADO- VACIO	KG	10	8437001269709	30	2°C a 6°C	9-12	10	7	70	390	220	190
A.02071	CODILLO -ASALMUERADO- RACIÓN -VACIO-	KG	15	8437001269709	30	2°C a 6°C	9-12	10	7	70	390	220	190
A.02080	LACON GRANDE S/P ASALMUERADO -VACIO-	KG	6	8437001269815	30	2°C a 6°C	20-22	7	6	42	580	220	230

A.16750



A.11150



A.10360



A.10460



A.10695/6



A.10610



A.02070/80



CECINAS PABLO

CARNES FRESCAS



ASTORGA, CUNA DE LA CECINA

En el "Tratado Agrícola" (s. IV a.C.), el escritor Lucio Junio Moderado Columela ya recoge la cecina en sus páginas, lo cual permite vislumbrar que la salazón de carne de vacuno tenía gran importancia en el comercio de Astorga.

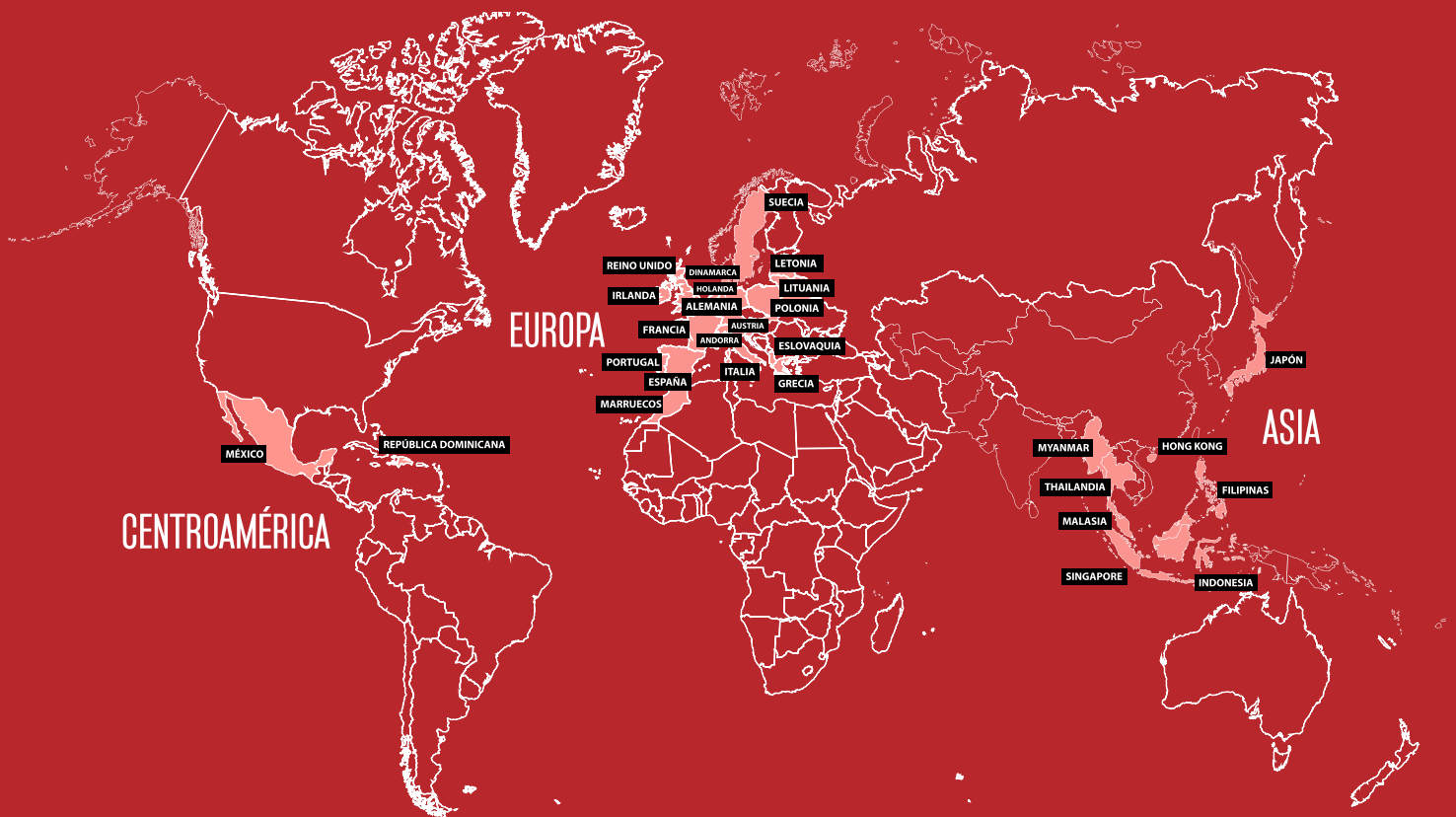
Gracias a encontrarse en una zona privilegiada para la elaboración de embutidos, jamones y cecinas, por su clima seco y frío, la industria agroalimentaria en Astorga ha sido un referente, siendo la Cecina el producto estrella de la elaboración artesanal.

La ciudad milenaria Asturica Augusta, fue fundada por el emperador Augusto hacia el año 15 a.C. Desde entonces, ha sido un enclave de comunicaciones estratégico que, aún hoy en día, permite una rápida distribución de productos, como la cecina, el chocolate, los hojaldres, los dulces, los embutidos o su famoso cocido maragato.

En la actualidad, en Astorga y en sus cercanías se ubican un total de 12 empresas cecineras y más de la mitad de la producción de la cecina que se elabora en España, lo que permite otorgar a Astorga como Capital de la Cecina.



Cecinas Pablo Comprometidos con
nuestros clientes en todo el mundo



VIDEO



CÓMO LLEGAR

Nuestras modernas instalaciones están ubicadas en la zona industrial de Astorga, capital de la Maragatería.

SALIDA 329 desde la A-6.