

Cecina de toro de lidia

Cecina de toro bravo de excelente calidad elaborada artesanalmente con las partes nobles traseras del animal. Se trata de un producto de carne magra que cuenta con un alto valor proteico y un porcentaje muy bajo de grasa, por lo que es ideal para dietas bajas en calorías.



Elaboración

La libertad y el mimo con el que cuidamos a nuestros animales es la clave secreta para que nuestros productos sean de una calidad y sabor insuperables. La cecina de toro de lidia, es el “jamón vacuno”, y cuenta con una curación superior que el resto de embutidos. Este producto es una fuente magnífica de proteínas, Omega 3 y Vitamina E.



BAJO EN GRASAS



SIN GLUTEN



100% NATURAL



RICO EN PROTEINAS

Haz tu pedido en nuestra tienda online



embutidoscaminero.com



Caminero

Embutido de Lidia

SÍGUENOS EN



ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

T. 605 80 37 36

hola@embutidoscaminero.com

embutidoscaminero@hotmail.com



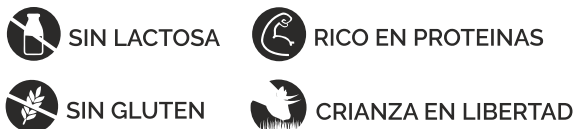
Chorizo dulce de carne de lidia

Chorizo dulce de alta calidad elaborado artesanalmente con carne magra de toro bravo y papada ibérica. Gracias al riguroso control de calidad y al respeto con el que cuidamos a nuestras reses hemos obtenido un producto con un alto valor proteico y con un sabor insuperable. ¡Ideal para cualquier momento del día!



Elaboración

Nuestro chorizo es un producto elaborado con carne magra de toro bravo junto con una papada ibérica que le da esa jugosidad que buscas en un buen chorizo. Gracias a un exhaustivo proceso de calidad, el cuidado y las atenciones que otorgamos a nuestros animales, podemos asegurar que nuestros productos son de la más alta calidad y gozan de grandes beneficios nutricionales.



Chorizo picante de carne de lidia

Chorizo picante de alta calidad elaborado con carne magra de toro bravo y papada ibérica. Este producto cuenta con un alto valor proteico y con un sabor insuperable gracias a un periodo de curación de dos meses y al cariño con el que hemos cuidado a cada uno de nuestros animales. Su toque picante es perfecto para los amantes de este sabor tan atrevido.



Elaboración

Nuestros toros bravos pastan en libertad y con toda la tranquilidad por nuestra finca. El resultado de que nuestros animales vivan plácidamente es que la carne con la que se elaboran nuestros productos es muy beneficiosa para la salud. Los chorizos están elaborados de manera artesanal con carne magra que tiene un alto contenido en proteína, ácidos grasos poliinsaturados, Omega 3 y Vitamina E.



Salchichón de carne de lidia

Salchichón de carne magra de toro y papada ibérica. Es un producto que está elaborado de forma artesanal y con carne de la más alta calidad para que tu plato solo llegue un salchichón cuyo sabor te sorprenderá y te encantará.



Elaboración

El salchichón de Embutidos Caminero cuenta con grandes valores nutricionales (un alto contenido en proteína, ácidos grasos poliinsaturados, Omega 3 y Vitamina E) que lo convierten es un producto de alta calidad y beneficioso para la salud. Esto se debe a un riguroso proceso de selección de nuestros toros bravos y al cuidado que les damos día tras día.

