



SECRETOS DE LEÓN

PASSIE VOOR TAPAS



Generaties lang hebben families in de Leonese bergen in het noorden van Spanje hun recepten voor worstjes zorgvuldig bewaard. Deze geheimen, die van ouder op kind werden doorgegeven, creëerden samen met een uniek klimaat en roken op eikenhout een onvergeliijkbare smaak.

Nu, voor het eerst, zijn deze verborgen smaken beschikbaar voor een select publiek: liefhebbers van goede gastronomie. Bij Embutidos Secretos de León bieden we u de kans om dit culinaire erfgoed te ontdekken, met producten die sinds 1945 worden gemaakt volgens deze eeuwenoude recepten.

Elk worstje is het resultaat van een traditie van meer dan 75 jaar. Het is een uitnodiging voor een zintuiglijke reis, een directe verbinding met de geschiedenis en de ziel van een regio die heeft besloten haar meest gekoesterde geheimen met u te delen.





CHORIZO

CHORIZO EXTRA HERRADURA

Onze chorizo is ideaal om puur te eten, in broodjes, als borrelhapje of tapa, gecombineerd met een goede wijn en kaas. Het is een perfecte aanvulling bij diverse gerechten voor elke gelegenheid met familie of vrienden. 100% natuurlijk, zonder conserveermiddelen of kunstmatige toevoegingen, het is een gezonde optie die je de energie geeft om de dag door te komen.

De essentie van de bergen

Onze chorizo is onze oorsprong en onze wortel. De basis: de beste ingrediënten - varkensvlees van topkwaliteit, paprika uit de Beschermde Oorsprongsbenaming La Vera, knoflook uit de Beschermde Geografische Aanduiding Las Pedroñeras en precies de juiste hoeveelheid zout.

Volgens traditie wordt het mengsel in natuurlijke darmen gevuld en met de hand dichtgebonden, volgens culinaire erfgoedtechnieken. De afwerking is een rookproces met eikenhout in zorgvuldig gekozen kelders, wat de chorizo zijn karakteristieke traditionele smaak geeft.

Onze extra chorizo, gemaakt volgens de hoogste kwaliteitsnormen, is de perfecte keuze voor liefhebbers van de authentieke smaak en traditie van de Spaanse gastronomie. Het draagt de collectieve merken Chorizo de León en Tierra de Sabor.

CHORIZO EXTRA HERRADURA

Ingrediënten:

1. Varkensvlees, zoetzure paprika, zout, knoflook en natuurlijke runderdarm.
2. Traditioneel gerookt op eikenhout
- 3 Bewaren op kamertemperatuur, bij voorkeur op een koele en droge plaats.
- 4 Vacuüm verpakt

Voedingswaarde (Gemiddelde waarde per 100 g product)

Energie:	1750 kJ - 423 kcal
Vetten:	34,60 g
Waarvan verzadigd:	13,00 g
Koolhydraten:	<1,00 g
Waarvan suikers:	<1,00 g
Eiwitten:	27,90 g
Zout:	3,25 g





Chorizo extra herradura
Nettogewicht: 425 g



Chorizo extra picante herradura
Nettogewicht: 425 g



Chorizo extra cular
Nettogewicht: 425 g



Chorizo extra picante cular
Nettogewicht: 425 g

CHORIZO



Chorizo extra cular, media pieza
Nettogewicht: 350 g



Chorizo extra picante cular, media pieza
Nettogewicht: 350 g





SALCHICHÓN

HOE ONS SALCHICHÓN EXTRA CULAR TE CONSUMEREN

Onze oudste worstsoort

Hoewel soms onderschat, behoort salchichón al tot onze keuken sinds de Grieken en Romeinen. Onze versie is de trouwste aan onze identiteit, bergen en cultuur, met een stevige en karaktervolle smaak afkomstig van lokale varkens uit Castilla y León.

Na ambachtelijke verwerking wordt het fijngehakte vlees in natuurlijke runderdarmen gevuld. Het delicate, maar precieze gebruik van specerijen is een erfstuk. Tot slot rijpt en wordt het gerookt in onze kelders, waar het zijn unieke aroma, smaak en kleur ontwikkelt.

Bewaren: Bewaar de salchichón op een koele, droge plek, bij voorkeur hangend in een goed geventileerde ruimte. Na openen kun je hem in plasticfolie wikkelen of in een luchtdichte verpakking in de koelkast bewaren.

Snijden: Snijd de salchichón voor het beste resultaat op kamertemperatuur in dunne plakjes.

Combinaties: Hoewel het heerlijk is om puur te eten, is salchichón ook een uitstekende toevoeging aan broodjes, salades, pizza's en andere gerechten. Serveer met kaas, olijven, brood, wijn of andere dranken.

SALCHICHÓN EXTRA CULAR

Ingrediënten:

1. Varkensvlees, zout, suikers (glucosestroop, suiker, dextrose), specerijen, dextrine, stabilisatoren (E-451, E-450), antioxidant (E-316), conserveermiddel (E-252), kleurstof (E-120) en natuurlijke varkensdarm.
2. Traditioneel gerookt op eikenhout.
3. Bewaren op kamertemperatuur, bij voorkeur op een koele en droge plaats.
4. Vacuüm verpakt.

Voedingswaarde (Gemiddelde waarde per 100 g product)

Energie:	1780 kJ – 428 kcal
Vetten:	32,50 g
Waarvan verzadigd:	12,40 g
Koolhydraten:	5,30 g
Waarvan suikers:	3,29 g
Eiwitten:	28,60 g
Zout:	4,03 g





Salchichón Extra Cular
Nettogewicht: 800 g

Media Pieza de Salchichón Extra Cular
Nettogewicht: 350 g

SALCHICHÓN

Salchichón Extra Herradura
Nettogewicht: 425 g

Salchichón de cerdo y vaca herradura
Nettogewicht: 425 g





CECINA DE LEÓN IGP

CECINA DE LEON IGP

De Cecina van Secretos de León is een van de grote schatten van de Spaanse gastronomie, met meer dan 2000 jaar geschiedenis en een steeds groeiende internationale erkenning. De diepe smaak, delicate textuur en authenticiteit maken het een onmisbaar juweel voor liefhebbers van gourmetproducten.

Een Ambachtelijk Proces met Oorsprongsgarantie

(IGP "Cecina de León"): Officiële certificering die de oorsprong, kwaliteit en traditionele bereiding garandeert.

Langzame en Natuurlijke Rijping: Geselecteerde stukken rundvlees van volwassen runderen uit Castilië en León worden gerijpt in de zuivere berglucht van Villamanín en gerookt met eikenhout, volgens traditionele methoden.

Rijping in Kelders: Tijd, geduld en een gecontroleerde omgeving worden gebruikt om een cecina te verkrijgen met een uitbalanceerde smaak, rokerig aroma en unieke textuur.

Gezond, Veelzijdig en Klaar om te Genieten

Rijk aan Eiwitten en Arm aan Verzadigde Vetten: Een heerlijke en natuurlijke optie voor wie gezond wil eten zonder in te leveren op smaak.

Ideaal om te Combineren: Past goed bij rode wijnen, gerijpte kazen of een paar druppels extra vierge olijfolie.

Praktisch Formaat: Zeer dun gesneden, vacuüm verpakt in zakjes van 100 g, perfect voor directe consumptie of om toe te voegen aan je favoriete recepten: salades, toastjes, hapjes, gourmetplanken, enz.

Gourmet Combinaties: Ideaal met krokant brood, extra vierge olijfolie, gerijpte kaas of fruit zoals ananas, mango of rood fruit.

CECINA DE LEÓN IGP LONCHEADA 100GR.

Om optimaal van de smaak te genieten, raden we aan het 10 minuten voor consumptie te openen en op kamertemperatuur te proeven.

Ingrediënten:

1. Rundvlees en zout
2. Gerookt met eikenhout
3. Gekoeld bewaren.
4. 10 minuten voor consumptie openen. Verpakt onder beschermende atmosfeer.
5. Product valt onder de specificaties van de Regelgevende Raad van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA) "Cecina de León".

Voedingswaarde (Gemiddelde waarde per 100 g product)

Energie:	1010 kJ - 240 kcal
Vetten:	7,68 g
Waarvan verzadigd:	3,14 g
Koolhydraten:	<100 g
Waarvan suikers:	<100 g
Eiwitten:	42,70 g
Zout:	3,65 g





Cecina de León IGP, Tapa , media pieza
Nettogewicht: 3 kg



Cecina de León IGP, Contra,
media pieza
Nettogewicht: 4 kg



Cecina de León IGP, Babilla,
media pieza
Nettogewicht: 2 kg

CECINA DE LEÓN IGP



Cecina de León IGP, Taco
Nettogewicht: 0,7 kg



Cecina de León IGP, lonchas
Nettogewicht: 55 g / 100 g





LOMO EMBUCHADO



LOMO EMBUCHADO EXTRA - Hoe ons Lomo Embuchado Extra te consumeren

Als je van vleeswaren houdt, mag onze Lomo Embuchado Extra niet ontbreken. Gemaakt van varkensvlees van topkwaliteit, gekruid met bijzondere specerijen en verpakt in natuurlijke darmen. Het traditionele, ambachtelijke productieproces garandeert een unieke en authentieke smaak.

Bekend om zijn intense smaak en kenmerkende aroma, is het ideaal puur te eten of in broodjes en tapas. De zachte en sappige textuur maakt het geschikt voor elke gelegenheid, als voorgerecht of hoofdrolspeler in een gerecht.

Een vertrouwde traditie.

Het verhaal van onze lomo begint met zorgvuldig grootgebrachte varkens in Castilla y León, waar vakbekwame slagers alleen de beste stukken selecteren en minder waardevolle delen weggooien. Het wordt gekruid met eersteklas ingrediënten zoals zoete en rokerige paprika uit de Beschermden.

Oorsprongsbenaming La Vera en knoflook uit de Beschermden Geografische Aanduiding Las Pedroñeras, die de fijne aroma's en smaken benadrukken.

LOMO EMBUCHADO EXTRA LONCHEADO 100GR

Ingrediënten:

1. Varkenslende, zout, zoetzure paprika en knoflook.
2. Traditioneel gerookt op eikenhout.
3. Gekoeld bewaren.
4. 10 minuten voor consumptie openen.
5. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

Voedingswaarde (Gemiddelde waarde per 100 g)

Energie:	879 kJ - 208 kcal
Vetten:	5,43 g
Waarvan verzadigd:	1,94 g
Koolhydraten:	<1,00 g
waarvan suikers:	<1,00 g
Eiwitten:	39,90 g
Zout:	3,53 g





Lomo Embuchado Extra
Nettogewicht: 2,50 kg

Lomo Embuchado Extra, media pieza
Nettogewicht: 1,20 kg

Lomo Embuchado Extra, taco
Nettogewicht: 700 g

LOMO EMBUCHADO



Lomo Embuchado Extra Loncheado
Nettogewicht: 100 g





JAMÓN CURADO

JAMON SERRANO GRAN RESERVA - De delicate smaak van traditie

Hoewel ham eeuwen nodig had om zijn rechtmatige plek te veroveren, schittert het nu in gastronomische menu's en de keukens van topchefs, en is het een symbool van onze inheemse gastronomie. Onder de vele soorten in Spanje is de Jamón van Secretos de León de trotse erfgenaam van onze bergen en valleien.

Deze uitzonderlijke kwaliteit is geen toeval: van de zorgvuldige fokkerij en selectie van de beste varkens uit Castilla y León, tot een nauwkeurig zoutproces dat op elk stuk is afgestemd, met als doel de natuurlijke smaak te versterken, niet te verbergen.

Geduld is essentieel. De ham rust langzaam, zodat het zout zich harmonieus verspreidt, natuurlijk droogt en complexe aroma's ontwikkelt. Tot slot zorgt het roken met eikenhout – kenmerkend voor onze bergtraditie – voor de unieke smaak.

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA LONCHEADO 100GR

Met zijn intense smaak en delicate textuur is elke plak van deze ham een genot voor de meest veeleisende fijnproevers. Ontdek excellentie in elke hap!

Ingrediënten:

1. Varkensham en zout.
2. Gerookt met eikenhout.
3. Gekoeld bewaren.
4. 10 minuten voor consumptie openen.
5. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

Voedingswaarde (Gemiddelde waarde per 100 g)

Energie:	1114 kJ - 267 kcal
Vetten:	7,80 g
Waarvan verzadigd:	6,80 g
Koolhydraten:	<1,00 g
Waarvan suikers:	<1,00 g
Eiwitten:	26,80 g
Zout:	4,78 g





Jamón Curado
Nettogewicht: 10 kg



Centro de Jamón Curado Gran Reserva
Nettogewicht: 6 kg



Taco de Jamón Curado Gran Reserva
Nettogewicht: 700 g

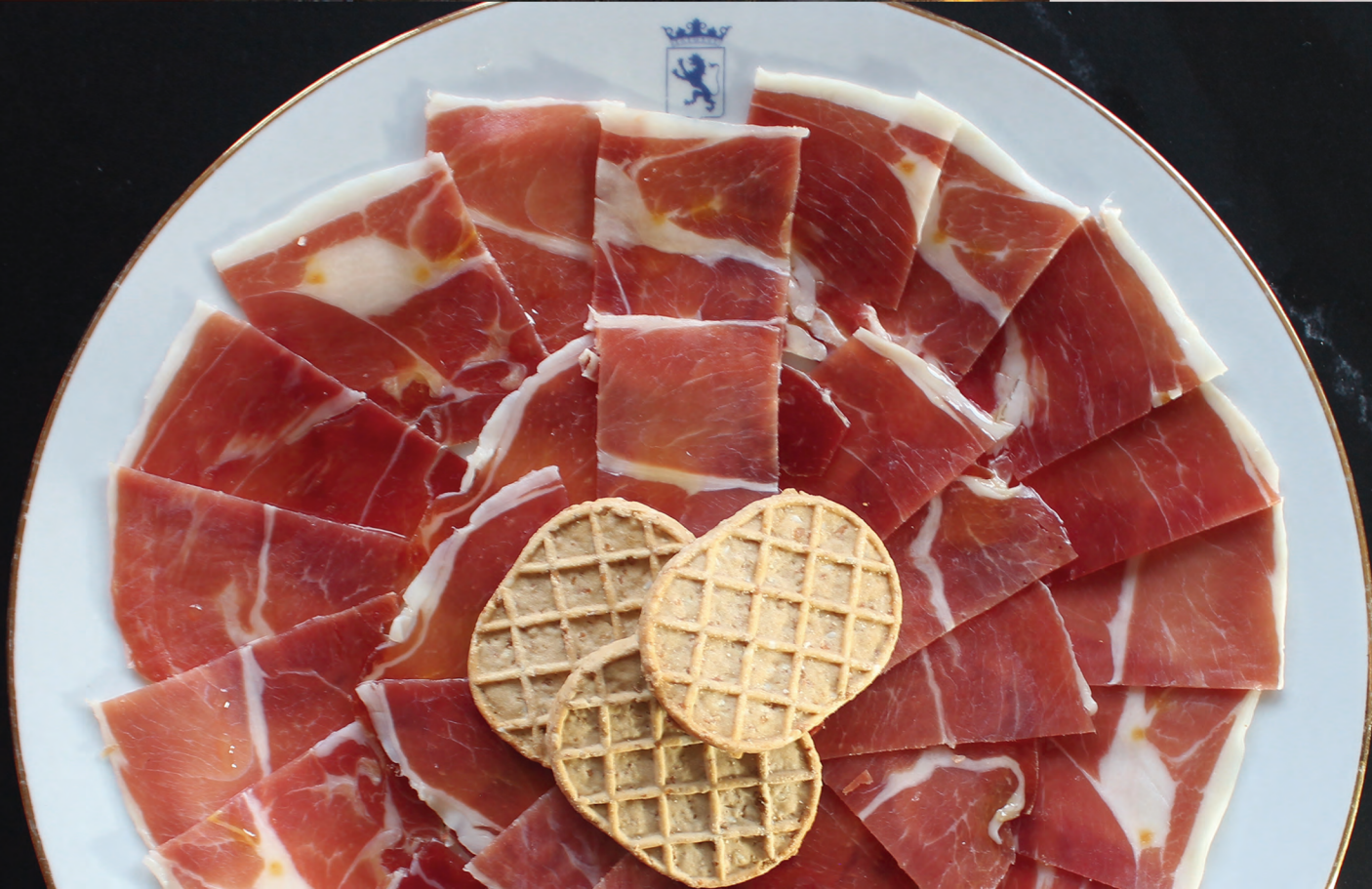


**Taco de Jamón Curado Gran Reserva
(media pieza)**
Nettogewicht: 3 kg



Jamón Curado Gran Reserva, loncheado
Nettogewicht: 100 g

JAMÓN CURADO



IBÉRICOS



JAMON DE BELLOTA IBERICO

Bellota - Puur natuur van oorsprong

Producten met het label "Bellota" zijn afkomstig van vrijlopende varkens die zich tijdens de montanera-periode uitsluitend voeden met eikels, wilde kruiden en andere natuurlijke voedingsbronnen - zonder enige vorm van krachtvoer.

De dieren worden geslacht direct na deze natuurlijke vetmestingsfase, op het optimale moment. Het resultaat is een uitzonderlijk smaakvolle ham met een rijke textuur en een uitgesproken aroma. Een authentiek product dat de essentie van het landschap weerspiegelt.

100% Ibérico - De hoogste genetische zuiverheid

Voor producten met een 100% Ibérico raszuiverheid worden uitsluitend zuivere Ibérico-zeugen en -beren gebruikt, beiden geregistreerd in het officiële stamboek van het Ibérico-ras. Deze garantie van herkomst en zuiverheid vertaalt zich in een verfijnde structuur, perfecte vetdooradering en een diepe, karakteristieke smaak - uniek voor het raszuivere Ibérico-varken.

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 100% RAZA IBÉRICO LONCHEADO 100GR

Ingrediënten:

1. Varkensham en zout.
2. Gekoeld bewaren.
3. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

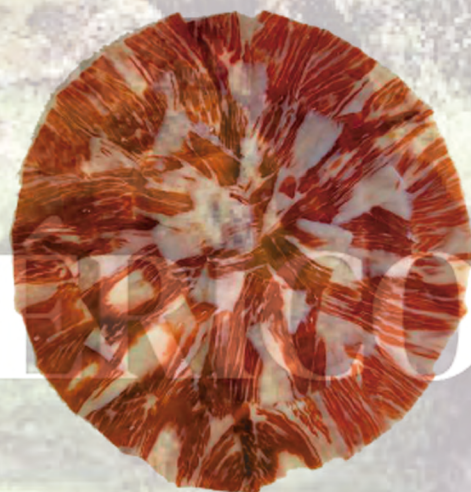
Voedingswaarde (Gemiddelde waarde per 100 g)

Energie:	1247 kJ - 299 kcal
Vetten:	20,20 g
Waarvan verzadigd:	7,50 g
Koolhydraten:	<1,00 g
Waarvan suikers:	<1,00 g
Eiwitten:	29,40 g
Zout:	3,78 g





Jamón de Bellota 75% raza Ibérica
Nettogewicht: 100 g



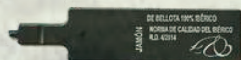
Jamón de Bellota 100% raza Ibérica
Nettogewicht: 100 g



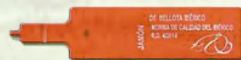
Lomo ibérico de Bellota 100% raza Ibérica
Nettogewicht: 400 g

IBÉRICO

IBÉRICOS



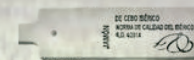
**Jamón de Bellota
100% raza Ibérica**



**Jamón de Bellota
75% raza Ibérica**



**Jamón de cebo de campo
100% raza Ibérica**



**Jamón de cebo
100% raza Ibérica**

Nettogewicht: 8 kg

IBERICOS



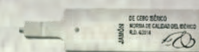
Paleta de Bellota
100% raza ibérica



Paleta de Bellota
75% raza ibérica



Paleta de cebo de campo
100% raza ibérica



Paleta de cebo
100% raza ibérica

Nettogewicht: 5,50 kg





KERTSPAKKET

Kerstpakket Gourmet - €50 + btw

- 1 Fles Cava Heretat El Padruell Brut Nature (Spanje)
- 1 Fles rode wijn Faustino Rivero Ulecia Roble (Spanje)
- 1 Fles rode wijn Marqués de Rocas (Spanje)
- 1 Fles witte wijn Viñapeña Airén (Spanje)
- 1 Doos assortiment mini turrones Etiqueta Roja Antiu Xixona - 150 g (Spaanse amandelnougat)
- 1 Doos traditionele Neulas Rifacil - 48 g (knapperige Spaanse wafeltjes)
- 1 Doos mini Bocaditos, assortiment topkwaliteit IGP El Mesías - 120 g
- 1 Doos Manolete-hojaldres, fijne bladerdeeggebakjes Dulcestepa - 100 g
- 1 Wafers gevuld met stracciatella Florbú - 140 g
- 1 Doos melkchocolade-bonbons Trapa
- 1 Pinda's gefrituurd in olijfolie Prunita - 50 g
- 1 Iberische paté met Pedro Ximénez-sherry en rozijnen Indalitos - 70 g
- 1 stuk Chorizo vela van 100% Iberische eikelvarkens (Dehesa del Yeltes) - 150 g
- 1 stuk Salchichón vela van 100% Iberische eikelvarkens (Dehesa del Yeltes) - 150 g
- 1 Schotel met fijne vleeswaren "Secretos de León" - 125 g (Serranoham, Lomo, Cecina, Chorizo en Salchichón)

*** "Elk pakket kan kleine variaties bevatten afhankelijk van de beschikbaarheid van de producten. In dat geval zorgen wij altijd voor een zorgvuldig geselecteerd alternatief van gelijke kwaliteit en uitstraling."



Kerstpakket Premium – €100 + btw

- 2 Flessen Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature (Spanje)
- 1 Fles Rode wijn Faustino Rivero Ulecia Reserva (Spanje)
- 1 Fles Rode wijn Mucho Más de Félix Solís (Spanje)
- 1 Fles Witte wijn Rueda Viña Mayor Verdejo (Spanje)
- 1 Fles Rosé wijn Mancha Soliera de Félix Solís (Spanje)
- 1 Reep Harde nougat met amandelen, hoogste kwaliteit Monerris Planelles 150 g
- 1 Reep Zachte nougat met amandelen, hoogste kwaliteit Monerris Planelles 150 g
- 1 Doos Traditionele Neula Rifacì
- 1 Doos Chocolaatjes "Artesanitos" E. Moreno 100 g
- 1 Doos Klassieke truffels met cacao Antiu Xixona 100 g
- 1 Snacks Krambals met groene olijven en zeezout 70 g
- 1 Cocktail Selecte noten Prunita 90 g
- 1 Doos Grissini Torinesi Orazio 120 g
- 1 Pot Kaascrème van "torta" met tomatenjam Esencia y Sabor 100 g
- 1 Iberische paté met Pedro Ximénez en rozijnen Iberitos 70 g
- 1 Stuk Iberische chorizo vela de bellota Dehesa del Yeltes 150 g
- 1 Stuk Iberische salchichón vela de bellota Dehesa del Yeltes 150 g
- 1 Schotel met fijne vleeswaren "Secretos de León" - 125 g (Serranoham, Lomo, Cecina, Chorizo en Salchichón)

*** "Elk pakket kan kleine variaties bevatten afhankelijk van de beschikbaarheid van de producten. In dat geval zorgen wij altijd voor een zorgvuldig geselecteerd alternatief van gelijke kwaliteit en uitstraling."



Kerstpakket Luxe - €150 + btw

- 1 Fles Cava Bach Extrísimo Brut Nature (Spanje)
- 1 Fles rode wijn Rioja Lan Reserva (Spanje)
- 1 Fles rode wijn Muchas Manos Tempranillo (Spanje)
- 1 Fles witte wijn Rueda Analivia Verdejo Selección (Spanje)
- 1 Reep harde turrón uit Alicante, rode etiket, topkwaliteit Antiu Xixona - 150 g
- 1 Doos traditionele Neulas Rifacil (knapperige Spaanse wafeltjes)
- 1 Doos mini Bocaditos, assortiment topkwaliteit IGP El Mesías - 120 g
- 1 Snacks Krambals met groene olijven en zeezout - 70 g
- 1 Iberische paté met Pedro Ximénez-sherry en rozijnen Indalitos - 70 g
- 1 Potje kaascrème van torta-kaas met tomatenjam Esencia y Sabor - 100 g
- 1 Fles extra vierge olijfolie Flor de Arana - 250 ml Spanje)
- 2 Verpakkingen plakjes Paleta Gran Reserva Enrique Tomás - 2 x 80 g
- 1 stuk Chorizo vela van 100% Iberische eikelvarkens (Dehesa del Yeltes) - 150 g
- 1 stuk Salchichón vela van 100% Iberische eikelvarkens (Dehesa del Yeltes) - 150 g
- 1 Wig van gerijpte gemengde kaas Lavega - 200 g (World Cheese Awards - Brons 2022-23)
- 1 Schotel met fijne vleeswaren "Secretos de León" - 125 g (Serranoham, Lomo, Cecina, Chorizo en Salchichón)

*** "Elk pakket kan kleine variaties bevatten afhankelijk van de beschikbaarheid van de producten. In dat geval zorgen wij altijd voor een zorgvuldig geselecteerd alternatief van gelijke kwaliteit en uitstraling."



Vraag vrijblijvend naar onze aanvullende diensten

1. Professioneel snijden van ham en cecina op evenementen.
2. Privéproeverijen voor kleine groepen.
3. Basiscombinaties met Spaanse wijnen.
4. "Secretos Experience Box": gepersonaliseerde gourmetgeschenkdozen voor bedrijfsgeschenken.





SECRETOS DE LEÓN

PASSIE VOOR TAPAS

Secretos de Leon Netherlands

+31627410179

info@secretosdeleon.nl

sales@secretosdeleon.nl

www.secretosdeleon.nl

