**Volver al pueblo de un mordisco**

*Elaborados en San Pedro la Viña (Zamora) como se lleva haciendo toda la vida, pero con esencia de la Región Leonesa. Embutidos Mauco ofrece tradición, calidad y mucho sabor en cada una de sus variedades. Sólo tienes que darte un paseo hasta La Bañeza para comprobar que si algo es bueno por qué cambiarlo.*

En el corazón de La Bañeza , Álvaro, vende el producto más artesanal de San Pedro la Viña, hecho única y exclusivamente con el estilo de las zonas rurales, sin conservantes ni colorantes. Mauco distribuye un embutido que refleja el sistema tradicional de la matanza casera. Con un solo mordisco los jóvenes pueden conocer la esencia de pueblo y los no tan jóvenes la recordarán.

**Artesanos del sabor añejo**

La tienda se transforma en una pasarela de sensaciones para el paladar de todo aquel que quiera degustar un referente de la tierra leonesa. Los reyes de la corona son el salchichón, el chorizo y el lomo con un sabor único. En Mauco cuentan con una selección ganadera de excepción en la que únicamente se sacrifican a los cerdos castrados y hembras que aún no han parido, de esta manera en el proceso de curación se consigue alcanzar su sabor único.

Sin embargo, en una tierra como la Leonesa es imposible olvidarse de la cecina, en este caso excelente porque cuenta con la auténtica cecina de león, elaborada en Astorga de las partes nobles del animal. La cecina últimamente se está adulterando al aprovechar todas las partes de la vaca, pero para que sea la Auténtica debe de utilizarse sólo el cuarto trasero de la vaca.

Además de toda clase de embutidos no pueden faltar l quesos artesanos de oveja, conservas del Bierzo, legumbres de las Vegas Bañezanas, chocolates, vinos y una amplia oferta gastronómica de jamones y embutidos adobados, conservados y secados con técnicas naturales, bajo la excelencia que sólo la tradición es capaz de ofrecer.

**La receta de la abuela**

El secreto de Mauco para ofrecer un producto tan auténtico se basa en tres puntos. Primero **la tradición** mantenida a lo largo de los años que llevan ejerciendo la profesión. **La calidad** en toda la gama de embutidos, partiendo de la mejor materia prima se mima todo el proceso de elaboración y curado desde la fábrica hasta la puesta en la cesta del consumidor. Y por último **el sabor auténtico** que dan los ingredientes naturales al paladar. Esta casa de jamones y embutidos de elaboración propia garantiza un excelente sabor de calidad que sólo la tradición, junto a la dedicación esmerada en el día a día es capaz de ofrecer como un producto diferente. Vuelve al pueblo, en este caso a La Bañeza, para llevarte a casa un producto hecho como se ha elaborado toda la vida.

**Dirección: Odón Alonso, 18, La Bañeza, León**

**Horario: LUNES a SÁBADO**

**MAÑANA: 9:30h. a 14:00h. TARDES: 17:00h. a 20:00h.**

**Teléfono: 987 641 240 Móvil: 639828119**

**Correo: info@embutidosmauco.es**

**Web: http://www.embutidosmauco.es/**

**Facebook:** [**https://www.facebook.com/TiendaDeEmbutidosYJamonesMauco**](https://www.facebook.com/TiendaDeEmbutidosYJamonesMauco)