



Cecina de León

'Proceso de Elaboración'

Son varios los documentos que aluden desde el pasado a la cecina de vacuno, llegando hasta nuestro presente con resonancias de un alimento artesano y con clara vocación de futuro.

La Cecina de León es un producto procedente de las piernas traseras del ganado vacuno mayor.

Nuestro proceso de elaboración parte de una intensa y cuidada tarea de selección de la carne de vacuno procedente de los mejores criaderos y mataderos **homologados por la UE** de acuerdo a las últimas exigencias comunitarias en materia de control de calidad.

Elaboración

1. **Despieze.** Seleccionadas las piernas de vacuno, se despiezan en las cuatro piezas: Tapa, Babilla, Contra y Cadera. Posteriormente se procede al perfilado o ajuste de la forma de cada pieza.
2. **Salado.** Tiene por finalidad la incorporación de la sal común a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las piezas y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados.
3. **Lavado.** Con agua potable, con el objeto de eliminar la sal adherida en la superficie.
4. **Asentamiento.** La sal penetra de una manera uniforme en la pieza y favorece los procesos bioquímicos que producirán el aroma y el color característicos.
5. **Ahumado.** Utilización de leña de roble o encina, dándole el humo un aroma y sabor peculiares que sólo se consiguen con el lento transcurrir del tiempo.
6. **Secado o Curación.** Las piezas permanecerán en los secaderos naturales hasta completar su maduración.
7. **Bodega.** Por último, las piezas se trasladan a la bodega, lugar donde la cecina completa su ciclo de maduración.



Todo este proceso debe tener una duración mínima de siete meses contados a partir de la fecha de salado para que la cecina pueda ser certificada bajo el sello de la **"IGP Cecina de León"**.

El empeño de nuestra marca por obtener una Cecina con una calidad exquisita, parte del comienzo en el proceso de elaboración.

Con arreglo al cumplimiento de los requisitos de calidad de la carne, características, formas, tamaño y peso, exigidas por el **"Consejo Regulador I.G.P. Cecina de León"**, se le coloca el **"Marchamo Rojo numerado"** con el logotipo de la I.G.P.



De este modo cada pieza va identificada individualmente, pudiéndose controlar perfectamente la trazabilidad del producto.



Cecina de León 'Proceso de Elaboración'

Una vez transcurridos los 7 meses mínimos de duración del proceso y siempre y cuando supere los controles físico-químicos y organolépticos realizados por el consejo regulador, se les coloca a las piezas la **VITOLA NUMERADA** de certificación.

Esta vitola es la "etiqueta" que garantiza la calidad de la pieza a vender.

Además de las piezas enteras, Cecinas Nieto comercializa la Cecina de León en diferentes formatos, adaptándonos siempre a las exigencias del cliente.



En este caso, en el envase aparecerá la **ETIQUETA DE CONTROL DE CALIDAD**, con el objeto de controlar las salidas de producto amparado bajo el sello de calidad.