

عملية التحضير:

هناك مراجع عديدة تشير منذ الماضي لسييسينا مدينة ليون وتسطع إلى حاضرنا بصداها المرتبط بمنهج تقليدي تصحبه موهبة مستقبلية واضحة المعالم.

تندرج سييسينا ليون من الفخزين الخلفيين للبقر الكبير. تنطلق عملية التحضير الخاصة بنا عبر اختيار وعناية فائقة للحم البقري الصادر من أفضل أمكنة لتربية المواشي وأفضل مسالخها التي تحضى بمعادلات الاتحاد الأوروبي تبعاً لآخر المتطلبات الأوروبية في مجال مراقبة الجودة.



المراحل:

- 1- تقطيع: عند اختيار أفخاذ البقري، يتم تقطيعها على أربعة أجزاء: الغطاء، زلال المفصل، الجزء المضد والورك، وفي مرحلة لاحقة يتم ارتسامها جانبياً أو تسوية شكلها.
- 2- تمليح: يهدف إلى إدخال الملح العادي إلى كتلة الأعضاء وتجفيف القطع للمحافظة عليها، فضلاً عن مساهمته في تطوير اللون والنكهة الأصلية التي تمتاز بها المواد الجافة.
- 3- تنظيف: بالماء الشروب قصد إزالة الملح الملصق بها.
- 4- تقعيد: يدخل الملح في القطعة بشكل منتظم ويسهل العمليات الكيميائية الحيوية المنتجة للنكهة الطيبة واللون المميز.
- 5- تبخير: استعمال خشب شجر البلوط أو السنديان لإعطائه نكهة ومذاق خاصين لا يمكن بلوغهما إلا عبر انتظار مرور الوقت.
- 6- تجفيف: تظل القطع بأمكنة التجفيف الطبيعية حتى يكتمل نضجها.
- 7- تخزين: أخيراً يتم نقل القطع إلى المستودع وهو المكان الذي تستكمل نضجها فيه.

على هذه العملية ألا تقل مدتها الأدنى عن سبعة أشهر يبدأ عدها منذ تاريخ التملح، وهذا لكي تحصل السييسينا على شهادة ورسم (IGP) سييسينا ليون.



Cecina de León

، عملية التحضير:

يبدأ جهد مؤسستنا ومثابرتها للحصول على منتج السيسينا الجيد منذ انطلاق عملية التحضير. طبقا لتنفيذ شروط جودة اللحم وخصائصه، أشكاله وحجمه ووزنه، وهي الشروط المتطلبة من الهيئة المنظمة (IGP) سيسينا ليون، يتم وضع دمغة حمراء مرقمة "بالعلامة الرمزية (IGP)، وبهذه الطريقة



يصح لكل قطعة تعريف منفرد، وتصبح إمكانية مراقبة مسار المنتج على الوجه الأكمل. عند مرور 7 أشهر كحد أدنى لعملية التجفيف، دائما وعندما يتجاوز عمليات المراقبة الفيزيائية والكيميائية والمرتبطة بالأعضاء، والتي تقوم بها الهيئة المنظمة، يتم وضع حلقات شهادة القطع وهي مرقمة. وهذه الحلقة هي "البطاقة" التي تضمن جودة القطعة المعروضة للبيع.



فضلا عن القطع الكاملة، تقوم مؤسسة "سيسينا نيتو" بتجارة "سيسينا ليون" بأشكالها المختلفة استجابة لمتطلبات الزبون دائما. في هذه الحالة تظهر على العلبة بطاقة مراقبة الجودة بهدف مراقبة صدور المنتج محميا برسم الجودة.