

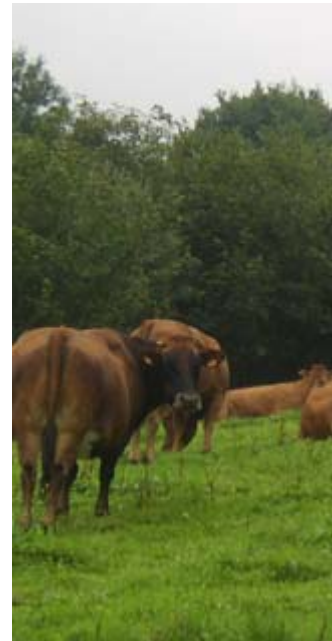


Bei der Cecina de León 'Herstellungsverfahren'

Es gibt viele Zeugnisse, die schon in der Vergangenheit die Cecina vom Rind erwähnen, als traditionelles Nahrungsmittel hatte das Produkt bis zur Gegenwart Bestand und ist nun klar auf die Zukunft ausgerichtet.

Bei der Cecina de León werden die Hinterläufe des Großrindes verarbeitet.

Das Herstellungsverfahren beginnt mit einer intensiven und sorgfältigen Auswahl des Rindfleisches der besten Zuchtbetriebe und Schlachthöfe, die durch die EU in Übereinstimmung mit den gültigen Gemeinschaftsrichtlinien zur Qualitätskontrolle geprüft werden.



SCHRITTE:

1. **Zerlegen.** Nachdem die Rinderläufe ausgewählt wurden, werden sie in vier Teile zerlegt: Oberschale, Kugel, Unterschale und Hüfte. Anschließend erfolgt die Formgebung jedes einzelnen Teils.
2. **Pökeln.** Beim Pökeln erfolgt die Aufnahme des Salzes in das Muskelfleisch. So wird die Trocknung der Teile und damit ihre Haltbarkeit begünstigt und die Entwicklung der typischen Geschmacksstoffe sowie die Farbgebung des Endproduktes unterstützt.
3. **Waschen.** Auf dem Fleisch verbliebenes Salz wird mit einfachem Trinkwasser abgewaschen.
4. **Salzlagerung.** Das Salz dringt gleichmäßig in das Fleisch ein und begünstigt den Ablauf biochemischer Prozesse zum Erlangen des charakteristischen Aromas und der Farbe.
5. **Räuchern.** Das Räuchern mit Eichenholz (Wald- oder Steineiche) verleiht dem Fleisch ein besonderes Aroma und einen Geschmack, der nur durch einen langsamen Reifeprozess erreicht wird.
6. **Lufttrocknen.** Die Teile verbleiben in den natürlichen Trockenräumen, bis die Trocknung abgeschlossen ist.
7. **Bodega.** Schließlich vollendet die Cecina ihren Reifeprozess endgültig in den Reifelagern.

Um das Gütesiegel 'IGP Cecina de León' zu erhalten, muss sich der Herstellungsprozess, gerechnet ab dem Pökeltag, über mindestens sieben **Monate erstrecken**.

Von Beginn des Verarbeitungsprozesses an liegt das Hauptaugenmerk unseres Unternehmens auf der Sicherstellung eines **Endproduktes erstklassiger Qualität**.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen an die Qualität des Fleisches sowie an seine Eigenschaften, Form, Größe und Gewicht, die vom Kontrollrat für Geschützte geografische Angaben (**g.g.A.**) auferlegt werden, wird das Fleisch mit dem roten nummerierten Siegel ("**marchamo rojo numerado**") mit dem Markenzeichen 'IGP' (**ggA**) versehen.





Bei der Cecina de León 'Herstellungsverfahren'

Somit wird jedes Fleischstück einzeln ausgezeichnet, was die einwandfreie Rückverfolgung des Produktes ermöglicht. Nach Ablauf der erforderlichen sieben Reifemomente und nachdem die nötigen physikalisch-chemischen und organoleptischen Kontrollen des Kontrollrates durchgeführt wurden, erhält die Cecina das **NUMMERIERTE GÜTESIEGEL**.

Dieses Gütesiegel ist damit das 'Aushängeschild' für die Qualität des Endproduktes.

Zusätzlich zu ganzen Teilen vertreibt Cecinas Nieto die **Cecina de León** auch in kleineren Handelsgrößen, zugeschnitten auf die Bedürfnisse des Kunden.

In diesem Fall erscheint dann auf der jeweiligen Verpackung das **ETIKETT DER QUALITÄTSKONTROLLE**, um den Vertrieb des Produktes unter dem Qualitätssiegel zu kontrollieren.

