



La Cecina de León

Processus d'élaboration'

De nombreux documents d'époque qui font référence à la Cecina (viande de grison) et ont perduré jusqu'à nos jours évoquent un aliment artisanal clairement orienté vers l'avenir.

La Cecina de León est un produit obtenu à partir des trains postérieurs des grands bovins.

Notre processus d'élaboration commence par une sélection intense et soigneuse de la viande bovine auprès des meilleurs éleveurs et abattoirs homologués par l'UE, conformément aux exigences communautaires en vigueur en matière de **contrôle de qualité**.



ÉTAPES:

1. **Dépeçage.** Une fois sélectionnés, les trains postérieurs sont dépecés en quatre morceaux : la noix, la tranche grasse, le gîte noix et le cœur de rumsteack. On procède ensuite au profilage ou façonnage de la forme de chaque morceau.
2. **Salage.** Son objectif est d'incorporer le sel à la masse musculaire pour faciliter la déshydratation et la parfaite conservation des morceaux et contribuer au développement de la couleur et de l'arôme typiques des produits séchés.
3. **Lavage.** On lave les morceaux à l'eau potable pour éliminer le sel qui adhère aux surfaces.
4. **Installation.** Le sel pénètre uniformément dans le morceau et favorise les processus biochimiques qui produiront l'arôme et la couleur caractéristiques du produit.
5. **Fumage.** On utilise du bois de chêne rouvre ou de chêne vert pour que la fumée donne au produit une saveur et un arôme particuliers que seul le passage du temps permet d'obtenir.
6. **The Séchage ou traitement.** Les morceaux sont conservés dans des séchoirs naturels jusqu'à atteindre une maturité optimale.
7. **Cave.** Les morceaux sont ensuite conservés dans une cave où la Cecina termine son cycle de maturation.

L'ensemble du processus doit durer au moins sept mois à compter de la date de salaison pour que le produit puisse obtenir le label **IGP Cecina de León**.

Notre volonté d'obtenir une Cecina d'une qualité exquise s'exprime dès la première phase du processus d'élaboration.

Dans le respect des exigences de qualité de la viande (caractéristiques, formes, dimensions et poids) du Conseil recteur IGP Cecina de León, on applique au produit une **«estampille rouge numérotée»** portant le logo de l'IGP.





La Cecina de León *Processus d'élaboration'*

Chaque morceau est ainsi identifié de manière individuelle pour garantir totalement le contrôle de la traçabilité.

Lorsque la viande a séché pendant au moins sept mois et a passé avec succès les contrôles physico-chimiques et organoleptiques du Conseil recteur, on applique aux morceaux un **SCEAU NUMÉROTÉ** de certification.

Ce sceau est « l'étiquette » qui garantit la qualité du morceau commercialisé. En plus des pièces entières, Cecinas Nieto commercialise également la Cecina de León sous d'autres formes pour l'adapter aux exigences du client.

Dans ce cas, l'emballage porte **L'ÉTIQUETTE DE CONTRÔLE DE QUALITÉ** permettant de contrôler la sortie des produits garantis par le label de qualité.

