



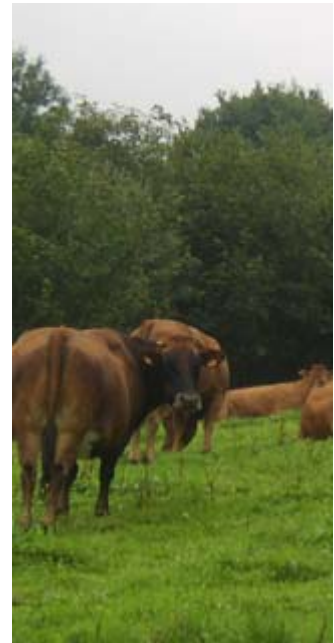
Cecina de León

'Procedimento di preparazione'

Sono diversi i documenti che dal passato fanno riferimento alla carne secca bovina e arrivano al nostro presente con risonanze di un alimento artigianale e con chiara vocazione di futuro.

La Cecina de León è un prodotto ricavato dalle zampe posteriori del bestiame bovino adulto.

Il nostro procedimento di elaborazione parte da un intenso e accurato compito di selezione della carne bovina dei migliori allevamenti e mattatoi omologati dall'UE, in conformità ai più recenti requisiti comunitari in materia di controllo della qualità.



FASI:

1. **Sezionamento.** Si selezionano le cosce di bovino e si dividono in quattro parti: Fesa interna, Noce, Sottofesa e Scamone. Si procede quindi a rifilare o dare forma ad ogni pezzo di carne..
2. **Salatura.** Consiste nell'aggiunta di sale comune alla massa muscolare, allo scopo di favorire la disidratazione dei pezzi e la loro perfetta conservazione, oltre a contribuire allo sviluppo del colore e dell'aroma tipici dei prodotti stagionati.
3. **Lavaggio.** Con acqua potabile al fine di eliminare il sale depositato sulla superficie.
4. **Riposo.** Il sale penetra in modo uniforme nel pezzo e favorisce i processi biochimici che produrranno l'aroma e il colore caratteristici.
5. **Affumicatura.** Utilizzo della legna di rovere o di quercia per conferire, attraverso il fumo, quell'aroma e sapore particolari che si ottengono solo con il lento trascorrere del tempo.
6. **Essiccazione o Stagionatura.** Le parti permangono negli essiccatoi naturali fino alla completa maturazione.
7. **Cantina.** I pezzi vengono infine trasferiti in cantina, dove la carne completa il suo ciclo di maturazione.

Tutto questo procedimento deve avere una durata minima di sette mesi a partire dalla data di salatura, affinché la carne possa essere certificata con il marchio IGP Cecina de León.

L'impegno della nostra azienda per ottenere una carne **di qualità eccellente** ha inizio col procedimento di preparazione.

In conformità ai requisiti di qualità della carne, caratteristiche, forme, dimensioni e peso, richiesti dal Comitato di Controllo IGP Cecina de León, viene apposto il "**Sigillo Rosso numerato**" con il logo IGP.





Cecina de León

'Procedimento di preparazione'

In questo modo, ogni pezzo viene identificato singolarmente così da permettere il controllo della tracciabilità del prodotto. Trascorsi i sette mesi minimi del processo di stagionatura e a condizione che siano superati i controlli fisico-chimici e organolettici svolti dal comitato di controllo, sui pezzi viene apposta **la FASCETTA NUMERATA** di certificazione.

La fascetta è "l'etichetta" che garantisce la qualità del prodotto posto in vendita.

Oltre ai pezzi interi, Cecinas Nieto commercializza la Cecina de León in vari formati, adattandosi sempre alle esigenze del cliente.

In questo caso, sulla confezione comparirà **l'ETICHETTA DI CONTROLLO DI QUALITÀ**, allo scopo di controllare le vendite di un prodotto tutelato dal sigillo di qualità.

