



Cecina de León

“Processo de preparação”

São vários os documentos que, desde o passado, fazem referência à Cecina de vaca, chegando até aos nossos dias com referências de um alimento artesanal e com uma clara vocação de futuro.

A **Cecina de León** é um produto proveniente das pernas traseiras do gado bovino adulto.

O nosso processo de preparação parte de uma intensa e cuidada tarefa de selecção da carne de bovino proveniente dos melhores criadores e matadouros homologados pela UE, de acordo com as últimas exigências comunitárias em matéria de controlo de qualidade.



ETAPAS:

1. **Desmonte.** Seleccionadas as pernas de bovino, estas são desmontadas em quatro peças: Pojadouro, Soldra, Rabadilha e Alcatra. Posteriormente, procede-se ao corte ou ajuste da forma de cada peça.
2. **Salga.** Tem por objectivo a incorporação de sal comum na massa muscular, favorecendo a desidratação das peças e a sua perfeita conservação, além de contribuir para o desenvolvimento da cor e aroma típicos dos produtos curados.
3. **Lavagem.** Com água potável, para eliminar o sal que adere à superfície.
4. **Assentamento.** O sal penetra de modo uniforme na peça e favorece os processos bioquímicos que irão produzir o aroma e a cor característicos.
5. **Defumação.** Utilização de lenha de carvalho ou azinheira, para que o fumo lhe confira um aroma e sabor peculiares que só se conseguem com o lento decorrer do tempo.
6. **Secagem ou Cura.** As peças permanecerão nos secadores naturais até completarem o seu amadurecimento.
7. **Adega.** Por último, as peças são conduzidas para a ADEGA, onde a Cecina completa o seu ciclo de amadurecimento.

Todo este processo deve ter uma duração mínima de sete meses, a contar da data da salga, para que a Cecina possa ser certificada com o selo da IGP Cecina de León.

O empenho da nossa empresa para obter uma Cecina com uma qualidade refinada começa com o início do processo de preparação.

Com o objectivo de cumprir os requisitos de qualidade da carne, características, formas, tamanho e peso, exigidos pelo Conselho Regulador IGP Cecina de León, é-lhe colocado o “Selo Vermelho Numerado” com o logótipo da IGP.





Cecina de León

“Proceso de preparación”

Deste modo, cada peça fica identificada individualmente, podendo controlar-se perfeitamente a rastreabilidade do produto.

Depois de decorridos os 7 meses mínimos de cura do processo, e desde que passe sempre nos controlos físico-químicos e organolépticos realizados pelo Conselho Regulador, coloca-se nas peças a **MARCAÇÃO NUMERADA** de certificação.

Esta marcação é a “etiqueta” que garante a qualidade da peça a vender.

Além das peças inteiras, a empresa Cecinas Nieto comercializa a Cecina de León em diferentes formatos, adaptando-se sempre às exigências do cliente.

Neste caso, na embalagem aparecerá a **ETIQUETA DE CONTROLO DE QUALIDADE**, com o objectivo de controlar as saídas de produto certificado com o selo de qualidade.

