



Cecina de León

‘Процесс производства’

** Процесс производства **

С давних времен различные документы упоминают вяленую говядину «сесина», которая дошла до наших дней как традиционный продукт, у которого, несомненно, большое будущее.

«Сесина де Леон» представляет собой продукт, который изготавливается из задних ног крупного рогатого скота.

Наш процесс производства начинается с интенсивного и тщательного отбора говядины, поставляемой лучшими животноводческими фермами и скотобойнями, одобренными Европейским Союзом в соответствии с его последними требованиями по контролю качества.



ЭТАПЫ:

1. Разделка. После отбора, задние ноги крупного рогатого скота разделяются на четыре части: щуп, ссек, огузок и подбедерок. После этого осуществляется обрезка или придание каждой части определенной формы.

2. Соление. Цель данного этапа заключается в добавлении в мышечную массу обычной соли, что способствует обезвоживанию мяса и его длительному хранению, а также появлению типичного цвета и аромата вяленых продуктов.

3. Промывка. Осуществляется с использованием питьевой воды для удаления соли с поверхности мяса.

4. Оседание. Соль равномерно проникает в мясо и способствует развитию биохимических процессов, которые приведут к появлению характерного аромата и окраски.

5. Копчение. Для него используются дрова из различных разновидностей дуба; образующийся дым придает продукту особый аромат и вкус, которые приобретаются только при медленном копчении.

6. Сушка или вяление. Куски мяса остаются в натуральных сушилках до завершения его созревания.

7. Погреб. На последнем этапе куски мяса перемещаются в погреб, где завершается цикл приготовления вяленого мяса.

Для того, чтобы вяленое мясо могло быть отмечено печатью качества защищенного географического наименования «Сесина де Леон», минимальная продолжительность всего процесса вяления должна составлять не менее семи месяцев, начиная со даты засола.

Стремление нашего предприятия к получению вяленой говядины «сесина» высшего качества отражается во всем процессе производства, с самого его начала.



Cecina de León 'Процесс производства'

При условии соответствия продукции требованиям к качеству мяса, его характеристикам, форме, размеру и весу, установленным Регуляторным Советом защищенного географического наименования «Сесина де Леон», к ней прикрепляется «Красная номерная этикетка» с логотипом защищенного географического наименования.



Таким образом каждый кусок отмечается отдельно, что дает возможность обеспечить прослеживаемость продукции.

По истечении как минимум семи месяцев процесса вяления и только в случае прохождения физико-химического и органолептического контроля, проводимого Регуляторным Советом, каждый кусок помечают НОМЕРНОЙ сертификационной ЭТИКЕТКОЙ.



Эта этикетка гарантирует качество каждого продаваемого куска.

Кроме производства цельных кусков, компания «Сесинас Ньето» выпускает «Сесина де Леон» в различной расфасовке, всегда стараясь соответствовать требованиям клиента.

В этом случае, с целью контроля продукции, защищенной печатью качества, на упаковке ставится ЭТИКЕТКА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА.