

CECINA DE LEÓN IGP



Rökt och lufttorkat nötkött från Leon **Ursprungsmärkt: Cecina de Leon IGP**

Cecina de Leon är ett rökt och lufttorkat nötkött från Leon i nordvästra Spanien. Cecina är ursprungsmärkt av EU vilket betyder att råvarorna och produktionen kontrolleras av Consejo Regulador (lokala kontrollorganet) samt att de följer EU:s veterinära lagstiftning. Cecina de Leon får endast tillverkas i Leon eftersom det där görs en unik produkt fylld av tradition.

De första skrifterna om Cecina tros komma 400 år före Kristus. Det finns skrifter om bosättarna i nordvästra delen av Spanien som kallar sig för Astures och de beskriver en typ av kött som de torkar.

Köttet kommer från nötkreatur som är minst 5 år gamla. Man tar kött från 4 olika delar av kon: Babilla (fransyska), Contra (ytterlår), Cadera (rostbiff) och Tapa (innanlår).

Köttet går först igenom saltning och torkning under ett par veckor för att sedan rökas (naturlig rök med ekstockar) och lufttorkas. Efter minst 12 månaders lagring är produkten färdig för konsumtion.

Den Cecina som vi säljer kallas för Babilla och är lagrad i minst 24 månader. Den har marmorerat kött och är polerad. Till skillnad från Pata Negra så rekommenderar vi att Cecina avnjuts med några droppar olivolja ovanpå för att förstärka smaken.

Om producenten

Cecinas Nieto är ett familjeföretag grundat 1965 av José Nieto Blas, med bas i Pradorrey, nära Astorga i León. Deras filosofi bygger på traditionella metoder och långsam hantverksmässig produktion: endast noggrant utvalt nötkött, salt, rök och tid används i processen. Tillverkningen sker i ett klimat som är idealiskt för lufttorkning: varma, torra somrar och kalla vintrar i León bidrar till den långsamma mognaden. Cecinas Nieto garanterar kvalitet genom att märka varje godkänd IGP-bit med en numrerad etikett, som visar att den uppfyller samtliga krav från kontrollorganet.

Nettovikt: Ca 2 kg



CECINA DE LEÓN IGP

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kyld.

Ingredienser: Nötkött, salt och naturlig rök.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1315 kJ/314 Kcal Fett: 18,1 g
varav mättat fett: 3,57 g Kolhydrater: 0,6 g varav sockerarter:
0,23 g Protein: 37,2 g Salt: 4,88 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

2 kg