

CECINA DE LEON IGP 5C RESERVA CONTRA A METÀ



CODICE	81118
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	4,5 kg circa

Prosciutto di manzo spagnolo affumicato da pulire ottenuto dalla sottofesa

DESCRIZIONE	Prosciutto bovino spagnolo, ottenuto dalla sottofesa, affumicato e stagionato. Viene prodotto esclusivamente con tagli di posteriore di bovino di almeno 5 anni di età e 400 kg di peso, preferibilmente delle specie autoctone della Castilla y León. Il prodotto è identificato da una cravatta nera
ASPETTO	Esteriormente presenta un colore tostato, leggermente scuro; al taglio ha un colore che varia dal ciliegia al granata e che tende ad accentuarsi ai bordi verso la fine del processo di maturazione; possiede una buona marezatura
SAPORE	Intenso e persistente
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Cecinas Nieto - León - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Il regolamento IGP richiede un prodotto naturale al 100% e realizzato in modo artigianale, rigorosamente nella provincia di León. Cecinas Nieto utilizza solo manzo, sale, fumo e sottopone il salume a un lento e accurato processo di stagionatura. Non usa nient'altro, né additivi né
CURIOSITÀ	La Cecina de León viene prodotta utilizzando quattro diversi tagli di posteriore di bovino almeno 5 anni di età e 400 kg di peso, preferibilmente delle specie autoctone della Castilla y León: Cadera (scamone), Babila (noce), Contra (sottofesa) e Tapa (fesa). La carne viene salata, lavata e lasciata riposare da 30 a 40 giorni; viene quindi affumicata con legno di olmo per 12-16 giorni e infine lasciata stagionare in ambienti asciutti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il prodotto è già pulito e quindi pronto da affettare. Ideale come aperitivo accompagnata a un formaggio di capra. Da provare con un chutney pera, sedano e senape o semplicemente con un filo di olio extravergine d'oliva