

CECINA DE LEON IGP 5C RESERVA RESERVA A METÀ



CODICE	81118
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna,
PESO	2,5 kg circa

Prosciutto di manzo spagnolo, ottenuto dalla sottofesa, affumicato e stagionato

MATERIA PRIMA

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; gli unici ingredienti ammessi dal disciplinare IGP sono carne e sale

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 marezza

SAPORE

Intenso e persistente, con note di frutta tostata e miele

STAGIONATURA

Almeno 12 mesi ed è identificata da una 'cravatta' nera

PRODUTTORE

Cecinas Nieto - León - Spagna

CURIOSITÀ

La Cecina de León è il famoso prosciutto di manzo spagnolo affumicato, prodotto a León, nel nord-ovest della Spagna. I primi riferimenti scritti sulla Cecina risalgono al IV secolo a.C. Furono però gli Asturi, abitanti del nord-est della Spagna prima dell'Impero Romano, a inventarla. Negli anni, la Cecina è diventata il principale sostentamento dei mulattieri (maragatos) durante i loro viaggi lungo la penisola iberica. Così questa tradizione, radicata nelle case 'maragatos' e tramandata di generazione in generazione, ha viaggiato con loro dalle Asturie fino a León.