



## Cecina de León IGP CECINAS NIETO

Depuis plus de 10 ans la Maison MASSE s'est passionnée pour les salaisons espagnoles. Outre les grands classiques Ibérico et Serrano, nous avons eu un coup de cœur pour ce produit peu connu et tout particulièrement pour la famille NIETO.



### Avantages produits

Produit **artisanal**, peu connu en France  
**Produit adapté à toute religion** (il s'agit de pièces de bœuf)  
**Praticité / Originalité**  
Une salaison **diététique**

### La Cecina de León

**Viande de bœuf** originaire de la région de León (**Indication géographique protégée**)

Viande issue des meilleures cuisses de bœuf puis **salée, séchée, fumée et affinée**. Séchage lent.

Viande très concentrée en protéines et faible en matière grasse.

Plusieurs pièces disponibles : entières avec os, morceaux de 2 kgs environ, tranchée sous vide, présentation boutiques.

### La famille Nieto

*CECINAS NIETO est une entreprise familiale fondée en 1965 par José Nieto Blas, fils d'une famille de muletiers de la Maragatería (région située à l'ouest du León), où il a été formé aux techniques artisanales nécessaires à l'élaboration de la Cecina de León. Ses enfants : Conchi et José Luis NIETO assurent aujourd'hui la continuité de cette entreprise. Ils sont devenus au fil du temps de vrais amis fidèles qui nous accompagnent chez nos clients, font déguster leur produit avec gentillesse et passion et donnent de leur temps et de leur énergie pour faire apprécier leur travail....*

Conchi et José Luis NIETO en 2006, 2007 et 2009 sur des manifestations MASSE...



## Dégustation :

Produit sans conservateur, la première tranche est donc à enlever.

Découper au couteau ou à la machine des tranches fines de Cecina de León, les mettre dans une assiette en porcelaine blanche à une température de 26° C. avec un filet d'huile d'olive.

Recettes :

[www.cecinasnieto.com](http://www.cecinasnieto.com)

## Processus d'élaboration

Ce produit authentique continue à être élaboré artisanalement dans le respect de la tradition.

Les premières références écrites à la « Cecina de León », qui remontent au IV<sup>e</sup> siècle av. J.C., décrivent un processus d'élaboration similaire à celui que l'on utilise actuellement.

Tous les ingrédients sont réunis pour obtenir un produit savoureux, naturel et incomparable :

**Sélection des meilleurs trains arrières des meilleures races bovines élevés à proximité afin d'obtenir une viande savoureuse et juteuse.**

**Ajout d'ingrédients uniquement naturels**

**Respect du processus et des temps d'élaboration : 16 à 18 mois au total**

**Long dessèchement** permettant à la viande de passer de son état initial à une masse à la fois juteuse et séchée

**Fumage lent** : des bûches de chêne se consomment lentement tout en parfumant la *cecina*, et lui apportant son arôme et sa saveur particulière

## 1. Dépeçage



Une fois sélectionnés, les trains postérieurs sont dépecés en quatre morceaux : la noix, la tranche grasse, le gîte et le coeur de rumsteack. On procède ensuite au profilage ou façonnage de la forme de chaque morceau. La cecina présente à la Maison MASSE provient exclusivement du gîte.

## 2. Salage



3 jours

Son objectif est d'incorporer le sel à la masse musculaire pour faciliter la déshydratation et la parfaite conservation des morceaux. Ils sont alors lavés à l'eau potable pour éliminer le sel qui adhère aux surfaces. Il pénètre ensuite uniformément dans le morceau et favorise les processus biochimiques qui produiront l'arôme et la couleur caractéristiques du produit.

## 3. Séchage

Cette première phase de séchage se fait dans un séchoir sous contrôle de température et d'humidité.

3 mois



## 4. Fumage

2 semaines

On utilise du bois de chêne rouvre ou de chêne vert pour que la fumée donne au produit sa saveur unique

## 5. Séchage



Cette deuxième phase de séchage se fait en séchoirs naturels.

*Le climat avec des étés secs et chauds et des hivers froids avec de longues périodes de gelées, conditionnées par les cordillères montagneuses, favorise ce séchage naturel.*

Après un an, les morceaux sont ensuite conservés dans une cave pour une maturation optimale.

## 6. Contrôle



Durée totale du cycle :  
de 16 à 18 mois

L'ensemble du processus doit durer au moins sept mois à compter de la date de salaison pour que le produit puisse obtenir le label **IGP Cecina de León**.

Dans le respect des exigences de qualité de la viande (caractéristiques, formes, dimensions et poids) du Conseil recteur IGP Cecina de León, on applique au produit une «**estampille rouge numérotée**» portant le logo de l'IGP et le sceau numéroté de certification.

## Diététique

La Cecina est un produit idéal pour un régime sain et équilibré :

- ➡ haute teneur en acide oléique
- ➡ faible contenu en sel
- ➡ élaboration uniquement avec des ingrédients naturels
- ➡ sans additifs ni produits conservateurs
- ➡ forte teneur en protéines

### VALEUR NUTRITIONNELLE DE LA CECINA DE LEÓN IGP

L'étude de différents échantillons de Cecina menée par l'Institut technologique agricole de Castille et León a permis d'obtenir le résultat suivant exprimé en matière fraîche (m.f.):

#### Cecina de León IGP

Graisse ..... 8,9% (m.f.)  
Protéines ..... 44,7 % (m.f.)  
Total H.C. .... 0,38% de glucose

Ces données ont permis d'établir les informations nutritionnelles suivantes pour 100 g de produit :

Calories: 327 Kcal.  
Protéines: 67,90 gr.  
Graisse: 19,70 gr.

## Labels et certification



IGP Cecina de León.



Nouveau certificat de produit artisanal de Castilla et León



En avril 2009, Cecinas Nieto a obtenu le nouveau certificat d'entreprise artisanale, au registre alimentaire de Castille et León avec le code actualisé d'entreprise artisanale EAA/LE-0093 pour la fabrication de cecinas de León. Ainsi on remarque que la Cecina de León élaborée par Cecinas Nieto suit les normes de fabrication d'un produit traditionnel sans additifs ni conservateurs avec une marque de qualité qui le valorise.

## Présentations disponibles :



Pièce de Cecina  
désossée  
Sous vide  
Environ 2 Kgs  
A conserver au frais

Bloc de Cecina moulée  
Sous vide  
Environ 2 Kgs  
A conserver au frais

Cecina tranchée / Sous vide  
Avec intercalaire facilement  
détachable / A conserver au frais  
100 g / Attention disponible dans  
certaines régions MASSE.

