



*Distribucions alimentàries JPintado, S.L.*

## **Cecina de LeÃ³n IGP Babilla Pulida Â¼ Bloc â€œNietoâ€•**

La Cecina de LeÃ³n procedeix de les cambres posteriors del bestiar bovÃ- major (major de 5 anys). De la cama posterior de la vaca s'especegen les quatre peces o corts dels quals es va a obtenir la Cecina de LeÃ³n que Cecinas Nieto elabora. Les peces obtingudes es denominen: Contra, tapa, babilla i maluc. Es tracta d'una carn de sabor caracterÃ- stic, poc salada, de consistÃ- ncia poc fibrosa i amb alt contingut en Ã cid oleic. L'efecte que resulta del fumats aporta en el procÃ- s de maduraciÃ- una aroma caracterÃ- stica, recolzant el conjunt de sabors.

ConservaciÃ- : conservar la porciÃ- de cecina en un lloc fresc i sec, embolicada en un drap de cotÃ- , mai cobrir-la amb plÃ- stic. Si disposen d'un celler, serÃ- el millor lloc de conservaciÃ- , sinÃ- Ã- s aixÃ- , poden cobrir la porciÃ- amb un drap de cotÃ- una mica humit â€-no mullat- i colÃ- locar-la en el frigorÃ- fic, en el lloc amb menys fred.

CuraciÃ- : mÃ- s de 12 mesos. Pes aproximat per peÃ- sa: 1 kg. Envasat al buit.

[InformaciÃ- n del venedor](#)