

# Cecina de León

La cecina se elabora a partir de una pieza de carne deshuesada de los cuartos posteriores del vacuno mayor (más de 5 años de edad), ya sea tapa, babilla, cadera o contra, salada y curada. La cecina Mont-Soliu está curada durante un mínimo de 8 meses en Soto de la Vega (León).

El origen de este curado es exclusivo de la provincia de León, destacada por su altura respecto al mar, lo que hace de ésta una área con cualidades excepcionales para la elaboración artesanal de la cecina mediante un secado lento y una curación al viento. De hecho, se cree que el término cecina deriva del latín *siccus*, que significa seco, o bien del término celta *ciercina*, referido al viento cierzo de esta zona de la Península. El resultado es un producto de tonalidades rojizo-moradas, con un ligero veteado de grasa que le proporciona jugosidad en el paladar. Es una carne de sabor característico, poco salada y de aroma ahumado, resultado de su especial proceso de elaboración.



## Ingredientes:

Carne de vacuno, sal, azúcares, conservadores (E-250, E-252) y Antioxidante (E-331)

## Características y formatos de producto



**CI-L100** **Cecina loncheada**  
Envasado en atmósfera protectora  
Consumir preferentemente antes de 6 meses  
Conservar refrigerado entre 0 y 5 °C

**Formato y presentación**  
Sobre de 100 g de cecina loncheada

**CI-PE** **Cecina pieza entera**  
Cecina entera 5 – 6 kg  
Consumir preferentemente antes de 6 meses  
Conservar refrigerado entre 0 y 5 °C

**Formato y presentación**  
Pieza entera deshuesada y envasada al vacío.

