



CECINAS PABLO es una empresa familiar, fundada en 1991 por Pablo Barros de Arriba, actualmente muy consolidada tanto en el mercado nacional como en el internacional (Unión Europea).

En esta consolidación han influido varios factores, entre los que se podrían citar, la gran calidad de nuestros productos y la esmerada elaboración de los mismos, al más puro estilo casero.

Desde su fundación en 1991 nuestras instalaciones han sufrido dos ampliaciones posteriores hasta llegar en la actualidad a ocupar una parcela de 8.800 m2 que nos han permitido llegar a una capacidad de producción de más de un millón de Kgs anuales entre todos los productos de nuestro surtido, para poder satisfacer el incremento de la demanda de nuestros clientes.

El trabajo bien hecho, el mantenimiento de la elaboración tradicional, a pesar de la utilización de la tecnología punta, y la calidad con la que se presentan todas las variedades de embutidos, salazones y demás productos cárnicos, son una parte fundamental para que el listón de esta empresa siga en constante aumento.



CECINAS PABLO, S.A.

Pol. Ind. Astorga Parcelas 51 - 53 - 24700 Astorga (León)

Tlfn: 987602861 - Fax: 987602862

web: www.cecinaspablo.com - email: info@cecinaspablo.com



CECINAS

PABLO

Lo auténtico es natural

La Cecina

Esta carne curada característica de Astorga, se obtiene de la pierna de vacuno, seleccionando las mejores partes de la misma.

Tras el proceso de salado son lavadas para eliminar lasalsuperficial y pasa al proceso de asentamiento, para hacer penetrar la sal de manera homogénea y eliminar el agua superficial, para a continuación seguir con el proceso de secado, y posteriormente el ahumado de la pieza con leña de roble o encina. La curación total de la pieza es siempre superior a 9 meses.

Propiedades de la cecina:

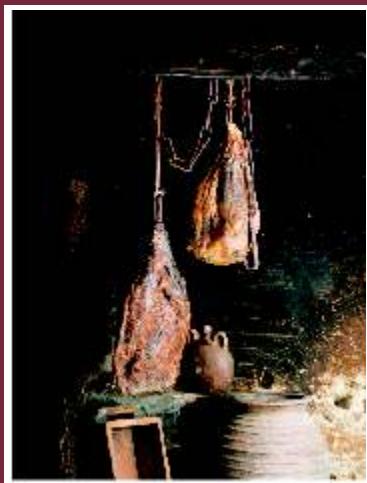
- Porcentaje muy bajo en grasa.
- Proteínas de gran valor biológico.
- Escaso contenido en sal.

La calidad y el sabor de nuestra cecina ha sido reconocida a nivel nacional e internacional por nuestros clientes, y en 2006 fue galardonada en el Reino Unido con el premio "Great Taste Award" ORO en reconocimiento a la calidad y al sabor de este producto.

Por qué nuestra cecina es diferente

La Cecina de Cecinas Pablo se diferencia del resto en la utilización únicamente de carne de vacuno y sal. Una carne de calidad, de animales adultos y de tipo grasa para obtener el mejor sabor. Además esta certificado por Applus (Entidad líder de Controles de Calidad) de que no se utiliza ningún aditivo en su elaboración, sólo la mejor carne de vacuno y sal.

Otro punto diferenciador de nuestra cecina es la calidad de la carne. Solo compramos piernas completas que despizamos en nuestras instalaciones, lo que nos permite un mayor control sobre la calidad y frescura de la carne.



El ahumado se realiza mediante leña de roble o encina y de manera tradicional, introduciendo la leña en un brasero en la misma habitación que la cecina, pero tratamos que el ahumado sea muy ligero para adaptarse a una mayor amplitud de gustos.



Consejos para su consumo

Para disfrutarla mejor se recomienda tener la cecina a temperatura ambiente unos minutos antes de su consumo, además de ir poniendo las lonchas sobre un plato caliente (basta con introducir el plato vacío un minuto en el microondas) para de esta forma obtener el mejor aroma y sabor de la cecina.

Para abrir un loncheado se recomienda sumergirlo antes en agua un poco caliente un par de minutos, de forma que posteriormente será más fácil separar las lonchas.

Corte de Cecina a máquina

Para el corte de la cecina a máquina es necesario en primer lugar limpiar y pulir todo el exterior de la pieza antes de lonchar, para evitar que los sabores extraños de la piel puedan afectar a la cecina.

Posteriormente se puede cortar la pieza entera obteniendo lonchas grandes, o previamente hacer

unos pequeños cortes en la superficie de la pieza como se muestra en la foto, de forma que en cada pasada por la máquina se obtengan varias lonchas más pequeñas.

En cualquier caso se aconseja lonchar la cecina en el momento, con lonchas finas, y colocándola sobre un plato caliente.



Conservación

Para una mejor conservación, proteger el corte con film alimentario y guardar en la nevera. Para su posterior consumo sacar de la nevera una hora antes para que la pieza esté a temperatura ambiente cuando se vaya a consumir.

Corte de Cecina a mano

Para el corte de la cecina es necesario: un cuchillo corto de hoja gruesa para limpiar y descortezar, un cuchillo largo sin dientes y de hoja fina para lonchar y un acero para afilar los cuchillos.

Primero se debe colocar la cecina sobre el cecinero, de manera que la pieza quede bien sujeta.

Posteriormente se debe limpiar la pieza, solo en la parte que vayamos a consumir. Con el cuchillo corto eliminaremos la corteza y la piel. Una vez que la pieza esté pulida por el exterior, podemos proceder al corte de la misma



El corte debe ser siempre de arriba abajo o de derecha a izquierda y las lonchas deberán ser finas y no demasiado grandes para poder apreciar las cualidades organolépticas del producto. El corte debe ser lo más recto posible tratando de igualar toda la superficie cortada.

La cecina se debe consumir recién cortada para evitar que se seque. Es aconsejable colocar las lonchas sobre un plato ligeramente caliente para así poder apreciar todas sus cualidades aromáticas y gustativas.

Piezas pulidas y moldeadas

En primer lugar es necesario distinguir entre piezas pulidas y moldeadas, pues en el mercado existen piezas moldeadas pero no pulidas, por lo que el rendimiento de las mismas será menor, o la loncha irá con restos de piel en el interior que provocarán sabores extraños. Todas las piezas moldeadas de Cecinas Pablo son previamente pulidas, también las empleadas para loncheados.



Las piezas moldeadas son cecinas pulidas a las que se les da forma de bloque, con la ventaja de que todas las lonchas serán de la misma forma y tamaño de principio a fin.

Si se quiere optar por una forma más natural de la cecina, sin renunciar al rendimiento de las piezas moldeadas, se puede optar por las piezas pulidas. Son piezas de cecina completamente pulidas, cortadas en dos o tres partes para un mejor aprovechamiento, pero con su forma natural, sin haber sido moldeadas.

Crema de Cecina

La crema de cecina surge como una nueva forma de consumir un producto tradicional como es la cecina de vacuno

Elaborada con cecina curada seleccionada, y tocino de cerdo ibérico. Combina el sabor de la mejor cecina de vacuno y su ligero toque ahumado con la comodidad de una crema lista para abrir y untar.



Presentada en tarros de cristal de 130 grs, y con una fecha de consumo preferente de 6 meses en refrigerado.

Para hostelería disponemos de un formato en tripa que permite el corte en medallones para una mejor presentación en el plato.

La crema de cecina tiene un “sabor característico” que convierte a este producto en único y diferente dentro de los que se pueden encontrar en el mercado.

- Consejos de consumo:

Puede ser consumida en tostas, sándwichs o bien de relleno acompañando a otro tipo de productos.

Si se prefiere un sabor más suave, consumir fría recién sacada de la nevera. Si se prefiere un sabor más intenso, dejar fuera de la nevera una hora antes de su consumo.



Jamón Curado

Nuestros Jamones Curados tienen un periodo de curación en torno a los 16 meses, incluso superior. Pero lo que realmente los diferencia del resto es su sabor y aroma, que recuerdan a los jamones que se realizaban lentamente en el pueblo tras la matanza.

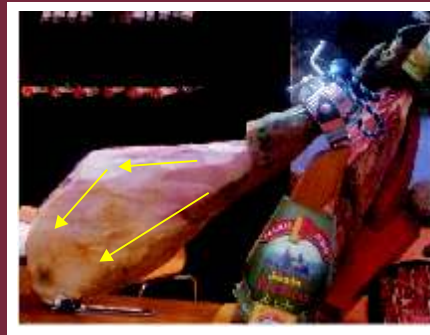
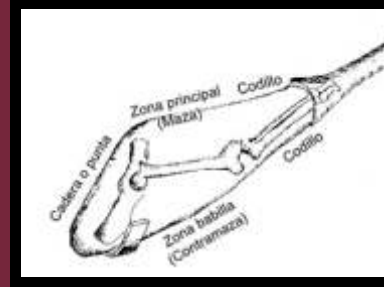
Para obtener este sabor y aroma, realizamos tres puntos diferenciadores del resto:

- Jamones Grasos: La grasa, tanto la infiltrada como la exterior, es de donde se obtiene el sabor. Pero el jamón cuanto más graso, necesitará más curación
- Poca sal: Tradicionalmente se salaba un día por kilo de Jamón. Nosotros reducimos sustancialmente este tiempo para que prevalezca el sabor del jamón y no el de la sal. Pero a menor sal es necesaria mayor curación.
- Lenta Curación: Para obtener un Jamón de calidad con su aroma y sabor característico no se debe tener prisa, más aún cuando se trata de jamones grasos y con poca sal. Por esto nuestros Jamones tienen unos periodos de curación de 16 meses.



Respecto a su consumo, se recomienda seguir los mismos consejos que para la cecina. Dejar a temperatura ambiente unos minutos antes del consumo, poner las lonchas sobre un plato caliente, y en el caso de los loncheados al vacío introducir en agua un poco caliente unos minutos antes de su consumo.

Partes del Jamón y corte a cuchillo

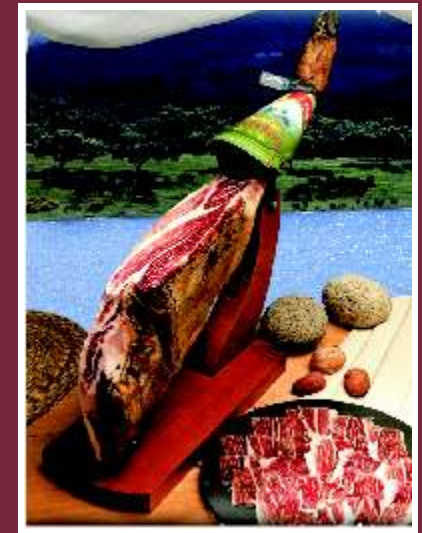


Con el cuchillo ancho, se retira la corteza y el tocino exterior y se da un corte profundo en la caña. A partir de este corte, con el cuchillo jamonero se empieza a extraer lonchas de la maza, que es la parte más gruesa de la pieza.

Las lonchas han de ser pequeñas y tan finas como sea posible. La dirección del corte ha de ser uniforme, bien hacia la pezuña o hacia abajo.



Colocar el jamón en el jamonero con la pezuña hacia arriba asegurándose de que tenga buena fijación. Si se va a consumir en un solo día, se eliminará toda la corteza y el tocino exterior pelando el jamón. En caso contrario se limpiará y perfilará a medida que se va cortando.



Al llegar al hueso de la cadera, se hará un corte incisivo usando la puntilla alrededor del hueso para que las siguientes lonchas salgan limpias de esta zona. La carne pegada al hueso, se corta en tiras y trozos irregulares "taquitos".

Una vez agotada la maza se le da la vuelta al jamón y, con la pezuña hacia abajo se realiza la misma operación con la contramaza, hasta llegar al hueso.

Chorizo Maragato

Nuestro chorizo Maragato es uno de nuestros productos estrella. Se trata de un chorizo elaborado con carnes seleccionadas, embutido en tripa natural, ligeramente ahumado, y oreado entre 2 y 3 semanas.

Por tanto no se trata de un chorizo fresco, ni tampoco de un chorizo curado que pueda ser consumido crudo, sino que tiene un punto intermedio.

Por sus características es un chorizo idóneo para parrillas, o para cocer con agua, vino blanco o sidra



El Chorizo Maragato está disponible en dos variedades: Dulce y Picante.



Picadillo

Conocido con diferentes nombres dependiendo del lugar, como por ejemplo: zorza, prueba, chichos o jijas. Se trata de la carne utilizada para los chorizos, igualmente picada y adobada, pero que no ha sido embutida en tripa.

Para consumir basta con ponerlo en la sartén con un pequeño chorro de aceite durante unos minutos.

Lomo Adobado

Nuestro lomo adobado se caracteriza por su adobo casero que le recordará a los sabores y aromas de antaño, unido al carácter natural del lomo.

Hoy en día se pueden encontrar distintas variantes de lomo adobado que pueden estar en fiambre, al horno, o a los que se les ha añadido agua mediante infiltración o sumergiéndolos, con el objetivo de obtener un mayor peso del lomo y por tanto un menor precio. Pero posteriormente al pasar a la sartén, estos lomos comienzan a soltar el agua que les ha sido añadida, propiciando un sabor del producto diferente.

El Lomo Adobado de Cecinas Pablo no ha sufrido ninguno de estos procesos, simplemente se ha seleccionado un lomo fresco de cerdo de calidad, y se ha adobado de manera tradicional y con productos naturales. Nada más.

La diferencia de nuestro lomo la notará desde el momento en que lo ponga en la sartén, pero especialmente será perceptible en su sabor cuando lo consuma.



Botillo y Androlla Maragata



Estos dos productos son elaborados en las estribaciones del monte Teleno. Los aires secos y fríos que surcan estas Tierras Maragatas hacen posible la curación de estos exquisitos y tradicionales embutidos.

El botillo se elabora con costilla, rabo, lengua, magro y espinazo de cerdo, adobado y embutido en tripa natural. Los ingredientes de la Androlla son cuero de lomo y carne de carrillera, adobado y embutido en tripa natural, se diferencia del botillo en que no lleva huesos.

Hasta el más exigente gourmet, rinde pleitesía a estos excepcionales manjares preparados por sí solos o acompañados con verduras, patatas o legumbres.

Para su preparación se ponen a cocer aproximadamente durante dos horas-dos horas y media, en una olla a fuego lento. Media hora antes de finalizar la cocción añadimos la verdura y las patatas, que irán poco a poco tomando color gracias al jugo que sueltan el Botillo y la Androlla.

Lomo y embutidos

Nuestros embutidos son elaborados exclusivamente con magros de cerdo seleccionados, pimentón, sal, ajo y orégano, embutidos en tripa natural, y curados lentamente. Por último son sometidos a un ligero ahumado para obtener ese toque característico de los embutidos de León.

Nuestro lomo embuchado se diferencia del resto en la selección de la materia prima, su adobo casero, su ligero toque ahumado, y el embuchado en tripa natural. Por su sabor ha sido reconocido en los mercados nacionales e internacionales, logrando en 2008 en Londres el premio Great Taste Award ORO.



Alimentos sin gluten

Los siguientes productos de Cecinas Pablo han sido analizados y no contienen gluten en su composición:

- Cecina de Vacuno
- Jamón Curado
- Jamón Serrano
- Jamón Ibérico
- Lomo Embuchado
- Longaniza M. Dulce
- Longaniza M. Picante
- Chorizo Cular Dulce
- Salchichón Cular
- Chorizo Cular Picante
- Bacon Adobado
- Lomo Adobado
- Picadillo
- Crema de Cecina
- Chorizo Maragato
- Longaniza Blanca

Nuestras instalaciones

