

LONGANIZA FRESCA BLANCA – 572

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en color, conservación, sabor y aroma en la elaboración de Longaniza y Butifarra frescas.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Longaniza Fresca.

MODO DE EMPLEO: Disolver en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidones (patata y maíz), Especias, Dextrosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGENOS: Sulfitos.
"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gramos por cada Kg de masa.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Como orientación puede ser 60% de magro y 40% de tocino, ambos de cerdo. Bien enfriados en cámara de frío durante 24/48 horas.

PICADO: Se efectúa con placa de 6/7 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declarada y seguidamente se añade a la carne ya picada dando comienzo al amasado. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre del tocino. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes..

EMBUTIDO: Se efectúa en tripa de res de 20/22 o 24 mm. Si la embutición se efectúa a velocidad rápida se puede embarrar el tocino superficialmente, lo cual es perjudicial. Es aconsejable orear el embutido antes de introducir en la cámara de frío para una mejor y más rápida coloración, evitando siempre las corrientes de aire.

PRESENTACION: Normalmente se hace en tiras rectas de 50, 60 cm o más de largo. También se suele hacer en ristras haciendo los atados de 8 a 12 cm de largo.

CONSUMO: Frita, asada y también oreada-cruda.

ETIQUETADO: Magro y panceta de cerdo, etc. y los ingredientes citados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de las placas y cuchillas para conseguir un buen picado de la carnes, evitando magullados y recalentados.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*