

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4730211**

### **BUTIFARRA BLANCA - 211**

#### **DESCRIPCIÓN:**

Preparado mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Productos cárnicos tratados por el calor.

**MODO DE EMPLEO:** Diluir en agua fría, añadir a la masa y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Fécula de patata, Proteína de soja, Dextrosa, Especies, Estabilizadores: 6% Fosfatos (E-451 y E-452), Potenciador de sabor: 6% Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: 0.5% Citrato sódico (E-331), 0.5% Ascorbato sódico (E-301), Conservador: 0.3% Nitrito sódico (E-250).

**ALÉRGICOS:** Productos de Soja.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 50 GRAMOS POR KG. DE MASA.

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

**CARNES:** De cerdo. Magro 70% y Tocino 30%. Se puede emplear panceta magrosa.

**PICADO:** Se pica todo con placa de 10/12 mm. de calibre. También se hace con parte del magro troceado a dados.

**AMASADO:** El Preparado correspondiente se diluye en un poco de agua fría para conseguir una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes y se añade a la carne ya picada. Si se le quiere agregar agua (por ejemplo 10%) también se le debe poner 20 o 30 gramos de fécula de patata. Se amasa todo hasta que quede ligada.

**EMBUTIDO:** En tripa natural cular de cerdo de 50/60 mm. de calibre.

**COCCIÓN:** En caldera con agua a 75/80° C. durante 60 a 70 minutos, según calibre de la tripa. Si se ha añadido fécula se debe aumentar el tiempo de cocción 5 a 10 minutos. Terminada la cocción, se bañan en agua muy fría, para que pierdan lo antes posible el calor acumulado. Después de esto y una vez que las piezas han escurrido el agua de la tripa, se cuelgan dentro de la cámara.

**PRESENTACIÓN:** En piezas normalmente rectas de 40 a 50 cm. de largo.

**CONSUMO:** Transcurridas 24/48 horas después de la cocción se encuentran en las mejores condiciones para su consumo. Mientras tanto, se deben mantener en cámara con una temperatura no superior a 5° C.

**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 las 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.*