

GUÍA DE APLICACIÓN **4730711**

BUTIFARRA CATALANA - 711

DESCRIPCIÓN:

Preparado mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de la típica butifarra catalana.

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, Dextrosa, Proteína de soja, Especies, Aroma, Lactosa, Estabilizadores: Trifosfatos (E-451) y Polifosfatos (E-452), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrito sód. (E-250), Colorante: Carmín Cochinilla (E-120).

ALÉRGENOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), 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. Se debe dejar en reposo durante 24 horas en la cámara.

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

COCCION: 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.

PRESENTACION: En piezas normalmente rectas de 40 a 50 cm. de largo. El color exterior es rosado, motivado por la nitrificación de las carnes.

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.*