

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4730012**

### **BUTIFARRA NEGRA - 012**

---

#### **DESCRIPCIÓN:**

Preparado mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de butifarra negra.

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

**MODO DE EMPLEO:** Añadir a la masa junto con el resto de ingredientes y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Almidones (maíz y patata), Especias, Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621).

**ALÉRGICOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 40 GRAMOS POR KG. DE MASA.

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

***PICADO.***- Las cortezas, corazones, etc., se cuecen y todavía calientes se pican con placa de 3 mm. El tocino y papadas se pican con placa de 8 mm. (parte del tocino se puede trocear a dados).

***AMASADO.***- El Preparado correspondiente se diluye en un poco de agua fría para conseguir una mejor distribución de todos los ingredientes y se añade al tocino, etc. ya picados, así como la sangre necesaria y se amasa todo hasta quedar todo bien mezclado.

***EMBUTIDO.***- Se efectúa en tripa natural de ternera o cerdo de 40 a 45 mm. de calibre.

***COCCIÓN.***- Las butifarras se introducen en la caldera con el agua a 80/85° C. y se mantienen durante 50 a 60 minutos, según calibre de las tripas. Terminada la cocción, se bañan en agua muy fría para que pierdan lo antes posible el calor acumulado. Después de esto se cuelgan en la cámara de frío.

**PRESENTACION:** En piezas de 25, 30 o 40 cm. de largo, atados los extremos y en forma de herradura.

**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.

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