

GUÍA DE APLICACIÓN
4792260

CALLOS - 260

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

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

MODO DE EMPLEO: Añadir al agua de cocción.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Fécula de patata, Especias, Dextrosa, Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621) y Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

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

DOSIS MAX.: 40 gramos por cada kilo de masa total.

GUÍA DE APLICACIÓN:

MATERIAS PRIMAS: 50-60% Callos, 20-30% Manos/Patas, 10-20% Morros.

ELABORACION: Si partimos de piezas ya cocidas, estas se limpian rigurosamente para no dejar ningún pelo, los huesos que queden sueltos se quitan.

1. Pesar las piezas ya limpias y cortadas, colocarlos en el recipiente de cocción.
2. Cubrir con agua fría y añadir los siguientes ingredientes por cada kilo de piezas que se han pesado :
 - 100 gr. Tomate frito (opcional).
 - 40 gr. Preparado para Callos – 260.
 - * 50 gr. Chorizo.
 - * 50 gr. Morcilla. (* estos dos componentes han de añadirse al final de la cocción, en los últimos 60-30 min. para que no se deshagan.)
 - También se puede añadir al gusto : 1 Zanahoria, Puerro, 50 gr. Chistorra, 50 gr. Jamón curado, 200 ml. Vino blanco, etc....
3. Cocer todo removiendo, durante 1 hora si partimos de piezas ya cocidas. Si no lo estaban, se limpian y se cuecen durante 4 Horas, el resto de ingredientes se añade durante la cocción.
4. Verter en moldes y completarlos con el caldo de cocción.
5. Enfriar rápido y envasar al vacío.

CONSERVACION: En cámara de refrigeración.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación.

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