

GUÍA DE APLICACIÓN **4616021**

CHORIZO BLANCO – 021

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, color y aroma en la elaboración del característico Chorizo Blanco.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chorizo crudo-curado.

MODO DE EMPLEO: Añadir en seco o disuelto en 5-7% de agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Especias, Almidón de maíz, Dextrosa, Proteína de soja, Estabilizadores: Fosfatos (E-451, E-452), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250), Colorante: Rojo Cochinilla-A (E-124).

ALÉRGICOS: Productos de Soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

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

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Deben estar bien enfriadas en cámara de frío o similar durante 24/48 horas después del sacrificio. Como orientación, la proporción puede ser 70% de magro y 30% de tocino, ambos de cerdo. También se pueden poner pancetas y papadas de cerdo.

PICADO: El magro se pica con placa gruesa de 20 mm. o más y el tocino con placa de 10/12 mm. El resto se picará más fino con placa de 6/7 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla con un poco de agua fría y declorada haciendo una papilla, la cual se añade a la carne ya picada. De esta forma se consigue una mejor distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino y su enranciamiento prematuro. La masa debe quedar en reposo durante 24 horas a una temperatura de 5º C. antes de embutir.

EMBUTIDO: Se hace en tripa natural de cerdo de calibre ancho. No es aconsejable introducir los Chorizos frescos inmediatamente en la cámara de frío, ya que a temperatura ambiente es mejor y más rápida su coloración. Después de unas horas de oreo se deben mantener en cámara o sitio fresco (5º C.) y sin corrientes de aire.

PRESENTACION: Normalmente en tipo "vela" de 25 a 30 cm. de largo.

CONSUMO: Fritos o asados.

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

OBSERVACIONES: Es de suma importancia 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.*