

GUÍA DE APLICACIÓN **4626319**

CHORIZO - 319 (TIPO CANTIMPALOS)

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 Chorizo.

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: Pimentón, Sal, Dextrosa, Lactosa y Azúcar, Almidón de maíz, Proteínas de soja y de leche, Especias, Estabilizadores: Polifosfatos (E-451, E-450 y E-452), Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Citrato sódico (E-331), Conservador: Nitrato potásico (E-252) y Colorante: Rojo Cochinilla-A (E-124).

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 80 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: De cerdo, como orientación 70% de magro y 30% de tocino. Bien enfriadas en cámara de frío durante 24/48 horas.

PICADO.- Se pica todo (magro y tocino) con placa de 10/12 mm.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se mezcla previamente con una poco de agua fría y declarada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco seco (Jerez o similar) y unos dientes de ajos frescos asados y picados, haciendo una papilla con todo esto. De esta forma se consigue una distribución de todos los ingredientes más fácilmente. El amasado se debe hacer en el mínimo de tiempo para evitar que se embarre el tocino, ya que esto ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 5º C.

EMBUTIDO.- Se efectúa la embutición en tripa natural de cerdo o ternera de calibre 40 mm. lo más apretado posible, sin dejar huecos o burbujas de aire. **CURACION.-** Una vez escurridas las tripas se procede a su estufaje con una temperatura de 20/22º C. y una humedad relativa del 90/95% durante 24/48 horas, pasando seguidamente al secadero con 12/14º C. y 70/75% H.R. hasta su total maduración. En casos necesarios o convenientes, también se utilizan braseros con carbón de encina para corregir la temperatura o humedad y lograr un aroma adecuado. Si la curación se hace de forma natural, la temperatura y humedad deberá aproximarse en todo lo posible a los datos citados. Las corrientes de aire pueden ocasionar daños irreparables (ahuecado) y excesivas mermas, por lo que es necesario evitarlas y de esta forma conseguir una maduración lenta, o sea, un Chorizo bien ligado, con buen aroma / sabor y además tierno.

PRESENTACION: Generalmente se hace enristrado con atados de 10 a 15 cm. de largo.

CONSUMO: Curado.

ETIQUETADO: Magro y panceta de cerdo 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.*