

GUÍA DE APLICACIÓN **4626117**

CHORIZO CULAR IBERICO – 117

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

UTILIZACIÓN: Elaboración de Chorizo tradicional de larga curación (mayor de 30 días).

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimentón, Sal, Proteínas de soja y de leche, Lactosa, Dextrosa, Almidón de maíz, Especies y Extractos de especias, Estabilizadores: Fosfatos (E-451, E-452), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservador: Nitrato potásico (E-252).

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.- Deben estar bien enfriadas en cámara de frío o similar durante 24/48 horas después del sacrificio. El picado se debe efectuar con la carne a una temperatura de 0 a 3 °C. Para preservar las características del magro mejorando el ligado final y evitar que las grasas embarren la masa provocando luego numerosos defectos, tanto de ligado, como de color y sabor.

COMPOSICIÓN ORIENTATIVA:

		EXTRA			PRIMERA		
Magro de cerdo 1ª (picado grueso)	75	80	80	65	75	70	
Panceta de cerdo (picado medio)	25	-	-	35	-	-	
Papadas de cerdo (picado medio)	-	20	-	-	-	30	
Tocino de cerdo (picado medio)	-	-	20	-	25	-	
Preparado Ch. Cular-117	8	8	8	8	8	8	

PICADO.- Ya se cita anteriormente y ha de efectuarse a temperatura comprendida entre 0 a 2°C.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se añade en seco sobre la masa o se mezcla previamente con un poco de agua fría y declorada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco seco (Jerez), haciendo una papilla con todo esto. Amasamos todos los ingredientes hasta que se distribuyan uniformemente empleando el tiempo más corto posible y así evitar que se embarre el tocino. Si es posible se debe amasar al vacío. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 5° C.

EMBUTIDO.- Se efectúa la embutición en tripa natural o artificial del calibre apropiado, lo más apretada posible y sin dejar huecos o burbujas de aire. **CURACION.-** En principio, las piezas se dejan colgadas para que escurran el agua de la tripa. Seguidamente se efectúa el estufaje durante 24/48 horas a una temperatura de 20/22° C. y al 92/95% de humedad relativa. Después se pasan al secadero con 12/14° C. y 80% de H.R. durante la primera semana y después al 75% H.R. hasta finalizar la curación. En casos necesarios o convenientes, también se utilizan braseros con carbón de encina durante la primera semana de curado.

PRESENTACION: Normalmente tipo "VELA", siendo muy variable las medidas de largo, calibre y tipo de tripa.

CONSUMO: Curado.

ETIQUETADO: Magro y panceta de cerdo, etc. y a continuación 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.*