

GUÍA DE APLICACIÓN **4624124**

CHORIZO ALBACETEÑO – 124 (SIN E-124)

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.

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

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

ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 60 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Magro, panceta, papadas y tocino de cerdo. Bien enfriadas durante 24/48 horas en cámara de frío.

PICADO: Se efectúa con placa de 7 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declarada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco seco (Jerez), haciendo una papilla. De esta forma se consigue una distribución de todos los ingredientes más fácilmente. El amasado se hará lo más corto posible 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: A continuación se efectúa la embutición en tripas de cerdo calibre 28/30 mm. o de res calibre 22/24 mm.

No es aconsejable introducir los Chorizos frescos inmediatamente en la cámara de frío, ya que a temperatura ambiente del local es mejor y más rápida su coloración. Después de unas horas de oreo se deben mantener en cámara de frío o sitio fresco y sin corrientes de aire.

PRESENTACION: Este tipo de embutido se hace generalmente enristrado con atados de 8/10 cm. de largo y también en tiras rectas de 50/60 cm., calibre delgado tipo "chistorra".

CONSUMO: Normalmente fritos o asados.

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