

GUÍA DE APLICACIÓN **4626215**

CHORIZO ALDEA – 215 SP (SIN COLORANTES)

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: Sal, Especies, Almidón de maíz, Jarabe de glucosa, Dextrosa, Extractos de especias, Estabilizadores: Fosfatos (E-451, E-452), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservador: [0.25%]Nitrato potásico (E-252).

ALÉRGICOS: 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 al menos 24/48 horas en cámara de frío después del sacrificio.

PICADO.- Se pica todo (magro y tocino) con placa de 7 mm.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declorada, a lo que es aconsejable añadir un poco de vino blanco y seco (Jerez o similar) haciendo una papilla. 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 artificial de calibre 28/30 mm. lo más apretado posible y 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, buen aroma/ sabor y además tierno.

PRESENTACION. Generalmente se hace enristrado con atados de 10 cm. de largo. También en forma de herradura alargada.

CONSUMO: Normalmente crudos y si están frescos, 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 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.*