

GUÍA DE APLICACIÓN **4614328**

CHORIZO CRIOLLO – 328

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, color y aroma en la elaboración de este característico 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, Especies, Jarabe de glucosa, Lactosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrito sódico (E-250) y Nitrate potásico (E-252), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa).
"SIN GLUTEN"

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

GUÍA DE APLICACIÓN

CARNES.- 70% magro y 30 % de tocino, se pueden emplear carnes de cerdo o ternera, bien enfriadas (entre 0 a 3 °C. en cámara de frío durante 24/48 horas).

PICADO.- Tanto el magro como el tocino bien fríos (0 a 3°C.) se pican con placa de 6/7 mm.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se mezcla previamente con un poco de agua fría y declorada y se añade a las carnes ya picadas, amasando todo en el mínimo de tiempo hasta su correcta distribución, la temperatura de la masa no debe superar los 4°C. y los tiempos de amasado deben ser lo mas cortos posibles, para que no se embarre el tocino, ya que esto ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes.

EMBUTIDO.- Se efectúa en tripa de res 22/24 mm. o de cerdo 28/30 mm. Es aconsejable dejar el embutido en oreo durante algunas horas (según la temperatura), evitando las corrientes de aire y cuando haya tomado una buena coloración se introducen en la cámara de frío.

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

ETIQUETADO: Magro y panceta de cerdo, etc. y a continuación los ingredientes citados anteriormente.

CONSUMO: Normalmente fritos o asados.

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 en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*