

CHORIZO SARTA – 618

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 crudo-curado.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Pimentón, Jarabe de glucosa, Lactosa, Almidón de maíz, Especies, Estabilizadores: Fosfatos (E-451, E-452), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservador: Nitrato potásico (E-252), Colorante: Rojo Cochinilla-A (E-124).

"El E-124: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa).

"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 48/72 horas.

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

AMASADO: El Preparado correspondiente se extiende sobre la masa en seco o se mezcla previamente con un poco de agua fría y decolorada, 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 en tripa natural de cerdo de calibre 32/34 mm., lo más apretado posible sin dejar huecos o burbujas de aire.

CURACIÓN: Una vez escurridas las tripas se procede a su estufaje con una temperatura de 20/22º C. y una humedad 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. En forma de herradura alargada. También se hace en ristras.

CONSUMO: Normalmente curado. Cuando están frescos se consumen fritos o asados.

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