

GUÍA DE APLICACIÓN **4513597**

LONGANIZA FRESCA AL CURRY – 597

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en color, conservación, sabor y aroma en la elaboración de esta original Longaniza fresca al curry.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Longaniza Fresca.

MODO DE EMPLEO: Disolver en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Curry (24%), Fécula de patata, Dextrosa, Ajo deshidratado, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224).

ALÉRGICOS: Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gramos por cada Kg de masa.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: 60% magro y 40% tocino, ambos de cerdo. También se puede poner carne de ternera. Bien enfiadas (0 a 2°C.) en cámara de frío durante 24/48 horas.

PICADO: Se efectúa con placa de 6 o 7 mm. El magro de ternera con placa de 4 mm.

AMASADO: El Preparado correspondiente se mezcla previamente con el AGUA FRÍA Y DECLORADA que se ha de añadir (10 al 20%) y seguidamente se añade a la carne ya picada dando comienzo al amasado. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se hará lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez y ocasiona una presentación, coloración y mantenimiento muy deficientes.

Durante todo el proceso se debe trabajar a temperaturas entre 0 y 4 °C. Superar estas temperaturas implica perder conservación y calidad final.

EMBUTIDO: Se efectúa en tripa de res de 20/22 o 24 mm. Si la embutición se hace a velocidad rápida se puede embarrar el tocino superficialmente, lo cual es perjudicial. Las Longanizas, una vez embutidas, deben conservarse bajo refrigeración hasta la fecha de su consumo, sin romper la cadena de frío y evitando siempre las corrientes de aire.

PRESENTACION: Normalmente enristrada, haciendo los atados entre 8 y 12 cm. de largo.

CONSUMO: Frita o asada.

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.*

SCM