

LONGANIZA ROJA MURCIANA – 644 "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 este típico embutido.

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, Especies, Dextrosa, Almidón de maíz, Estabilizadores: Trifosfatos (E-451) y Polifosfatos (E-452), Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621), 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.
"NO CONTIENE GLUTEN"

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

MODO DE EMPLEO:

CARNES: Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas en cámara de frío o similar durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse sabores extraños y los resultados pueden ser irregulares. Como orientación, la proporción puede ser 60% de magro y 40% de tocino, ambos de cerdo. También se hace normalmente mezclando con panceta y papadas.

PICADO: Se efectúa 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 la carne picada. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino, de lo contrario la presentación, coloración y mantenimiento serían muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. La masa debe quedar en reposo durante 24 horas a una temperatura de 5°C. antes de embutir.

EMBUTIDO: Las longanizas de calibre fino se embuten en tripa de res 20/22 o 24 mm. o tripa de cerdo de la más estrecha y las de calibre grueso en cerdo 28/30.

CURACION: Es aconsejable dejar el embutido en oreo durante algunas horas (según temperatura). Seguidamente, si se desea mantenerlo fresco el tiempo máximo se introduce en la cámara de frío. Si no es así, se mantiene en oreo en sitio fresco, pero es muy importante eliminar las corrientes de aire, evitando así un secado acelerado e importantes pérdidas de peso.

PRESENTACION: Se hace normalmente en tiras rectas de 50, 60 cm o más de largo, similar a la "chistorra". El calibre grueso es frecuente hacerlo tipo sarta.

CONSUMO: Cruda asada o frita y también curada.

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

OBSERVACIONES: Es de suma importancia 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.*