

GUÍA DE APLICACIÓN **4710150**

MORCILLA ANDALUZA - 150

DESCRIPCIÓN: Preparado mezcla de especias e ingredientes para la elaboración de la típica morcilla andaluza. Mediante el empleo de este preparado añadido a la masa, conseguimos un producto de excelente aroma y jugosidad.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Productos cárnicos tratados por el calor.

MODO DE EMPLEO: Diluir en la sangre junto con el resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidones de maíz y patata, Especias, Pimentón, Proteína de soja.

ALÉRGICOS: Productos de Soja.

"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 70 GRAMOS POR KG. DE MASA.

COMPOSICIÓN: Como una orientación puede ser:

Cebolla cocida y escurrida	55 kgs.
Manteca/tocino de cerdo	30 "
Sangre	15 "
Total	100 "

MODO DE EMPLEO: La cebolla cocida y escurrida desde el día anterior, se pica junto con la manteca y tocino con placa de 6/7 mm., se pone en la amasadora y se le añade la sangre y el Preparado correspondiente. Se amasa y seguidamente se embute en tripa roscal de vacuno o semicircular de cerdo, sin apretar mucho la masa.

COCCIÓN: Las morcillas se introducen en la caldera cuando el agua se encuentra a punto de hervir (90/100° C.) y se continúa la cocción durante 30 a 40 minutos según el calibre de la tripa. Finalizada la cocción se sacan de la caldera y se introducen en una cubeta con agua fría para bajar la temperatura a menos de 40° C. en el menor tiempo posible. Después de ésto se cuelgan y una vez oreadas se pasan a la cámara de frío.

PRESENTACIÓN: En forma de herradura y su color resulta muy oscuro.

CONSUMO: Normalmente frita o asada.

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, 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.*