

MORCON - 051

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para la elaboración de "Morcón cocido" con excelente sabor y aroma, color que perdura en el tiempo sin pardear y con una conservación del producto prolongada en refrigeración.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos tratados por el calor.

MODO DE EMPLEO: Diluir en agua fría, añadir a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Especias, Proteínas de Soja, Dextrosa, Almidones de maíz y patata, Estabilizadores: Trifosfato (E-451), Polifosfato (E-452), Potenciador del Sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Citrato sódico (E-331), Conservador: Nitrito sódico (E-250).

ALÉRGICOS: Productos de Soja.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 gr/Kg de Masa cárnica.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: De cerdo y como orientación puede ser 40% de magro y 60% de tocino. Es muy aconsejable utilizar carne de cabeza, previamente cocida. También son muy apropiadas las papadas y pancetas de cerdo.

PICADO.- Se pican el magro, tocino, etc., con placa de 10/12 mm.

AMASADO.- El Preparado correspondiente se diluye en un poco de agua fría para conseguir una mejor distribución de todos los ingredientes y se añade a la carne ya picada. También se le agrega un huevo fresco por cada kg. de masa y se amasa todo muy bien.

EMBUTIDO.- Seguidamente se efectúa la embutición en vejigas o tripas similares y se atan sin apretar mucho la masa.

COCCIÓN.- Se introducen en la caldera con el agua a 75/80° C. y se mantienen durante 2 horas o más, según el calibre de las piezas, teniendo como base un minuto por milímetro de calibre y no sobrepasando los 80° C. Estas piezas grandes se deben mantener en la caldera durante largo tiempo para conseguir que la cocción llegue al interior de las mismas, evitando así, futuras y posibles fermentaciones. Terminada la cocción, se bañan en agua muy fría, para que pierdan lo antes posible el calor acumulado. Después de esto se cuelgan dentro de la cámara de frío.

PRESENTACIÓN: En bolas. El tamaño según las vejigas utilizadas, normalmente recubiertas por una malla.

CONSUMO: Transcurridas 48 horas, los morcones se encuentran en las mejores condiciones para su consumo. Mientras tanto, se deben mantener en cámara con una temperatura no superior a 5° C.

ETIQUETADO: Tocino y magro 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.*