

GUÍA DE APLICACIÓN **4628076**

SOBRASADA – 076 (SIN E-124)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de Sobrasada.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Sobrasada.

MODO DE EMPLEO: Añadir en seco sobre la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimentón, Sal, Especias y Extractos de especias, Dextrosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Extracto rico en tocoferoles (E-306).
"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 90 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Como orientación puede ser 30% de magro, 30% de papadas / panceta y 40% de tocino, todos de cerdo. Los porcentajes se modifican según la calidad que se pretenda conseguir. Por tratarse de un producto con gran contenido en grasas, es necesario que las carnes / tocino, estén bien frías (24/48 horas en cámara de frío después del sacrificio).

PICADO: Tanto el magro como el tocino se picará con placa de 4/5 mm. Si se quiere conseguir una crema de Sobrasada se debe picar con placa de 3 mm.

AMASADO: Al Preparado correspondiente se le puede añadir por cada 1 Kg. de masa: 10 grs. de vinagre de buena calidad, 10 grs. de vino dulce moscatel y unos dientes de ajo asados o ajo deshidratado o en pasta pero nunca ajo fresco que luego puede fermentar. Incorporando todo esto al principio del amasado y hasta la completa distribución de todos los ingredientes. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 5º C.

EMBUTIDO: Se efectúa la embutición en tripa natural (cular, vejigas, ciegos de cerdo, etc.) o tripa artificial de 60/70 mm. de calibre. Cuanto más ancha mejor curado y más larga duración. Lo más apretada posible y sin dejar huecos o burbujas de aire.

Si no se embute en tripa y se envasa en tarrinas, es conveniente permitir el reposo de la masa durante algunos días, para que la masa macere y desarrolle todos los aromas. Las tarrinas han de llenarse completamente hasta el máximo, de manera que al cerrar con la tapa no quede espacio libre con aire, porque si dejamos demasiado espacio libre entre la superficie de la masa y la tapa, se producen condensaciones de vapor de agua y junto al exceso de aire disponible, se facilitan los procesos de enranciamiento y el desarrollo de numerosos microorganismos perjudiciales, siendo muy frecuente la aparición de moho superficial.

CURACIÓN: En principio, las piezas se dejan colgadas para que escurran el agua de la tripa y después se pasan al secadero a 12/14º C. de temperatura y 80% de humedad relativa durante la primera semana, después se baja al 75% H.R. hasta finalizar la curación.

Es necesario evitar las corrientes de aire y la luz también le perjudica, especialmente cuando se trata de un embutido grueso y de larga duración.

PRESENTACION: Según la tripa o envase que se haya empleado.

CONSUMO: Crudo - Curado.

ETIQUETADO: Tocino, papadas 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 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.*

SOBRASADA – 076 (SIN E-124)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de Sobrasada.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Sobrasada.

MODO DE EMPLEO: Añadir en seco sobre la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimentón, Sal, Especias y Extractos de especias, Dextrosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Extracto rico en tocoferoles (E-306).
"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 90 GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Como orientación puede ser 30% de magro, 30% de papadas / panceta y 40% de tocino, todos de cerdo. Los porcentajes se modifican según la calidad que se pretenda conseguir. Por tratarse de un producto con gran contenido en grasas, es necesario que las carnes / tocino, estén bien frías (24/48 horas en cámara de frío después del sacrificio).

PICADO: Tanto el magro como el tocino se picará con placa de 4/5 mm. Si se quiere conseguir una crema de Sobrasada se debe picar con placa de 3 mm.

AMASADO: Al Preparado correspondiente se le puede añadir por cada 1 Kg. de masa: 10 grs. de vinagre de buena calidad, 10 grs. de vino dulce moscatel y unos dientes de ajo asados o ajo deshidratado o en pasta pero nunca ajo fresco que luego puede fermentar. Incorporando todo esto al principio del amasado y hasta la completa distribución de todos los ingredientes. La masa debe quedar en reposo durante al menos 24 horas a una temperatura de 5° C.

EMBUTIDO: Se efectúa la embutición en tripa natural (cular, vejigas, ciegos de cerdo, etc.) o tripa artificial de 60/70 mm. de calibre. Cuanto más ancha mejor curado y más larga duración. Lo más apretada posible y sin dejar huecos o burbujas de aire.

Si no se embute en tripa y se envasa en tarrinas, es conveniente permitir el reposo de la masa durante algunos días, para que la masa macere y desarrolle todos los aromas. Las tarrinas han de llenarse completamente hasta el máximo, de manera que al cerrar con la tapa no quede espacio libre con aire, porque si dejamos demasiado espacio libre entre la superficie de la masa y la tapa, se producen condensaciones de vapor de agua y junto al exceso de aire disponible, se facilitan los procesos de enranciamiento y el desarrollo de numerosos microorganismos perjudiciales, siendo muy frecuente la aparición de moho superficial.

CURACIÓN: En principio, las piezas se dejan colgadas para que escurran el agua de la tripa y después se pasan al secadero a 12/14° C. de temperatura y 80% de humedad relativa durante la primera semana, después se baja al 75% H.R. hasta finalizar la curación.

Es necesario evitar las corrientes de aire y la luz también le perjudica, especialmente cuando se trata de un embutido grueso y de larga duración.

PRESENTACION: Según la tripa o envase que se haya empleado.

CONSUMO: Crudo - Curado.

ETIQUETADO: Tocino, papadas 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 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.*