



Ficha de Preparación del Producto

Composición

CALIDAD ALTA:

Magro de 1ª 76,00

Salmuera:

Agua 17,00

PR0001964 Chopped 7,00

CALIDAD MEDIA:

Magro de 1ª 74,00

Salmuera: 19,00

Agua 7,00

PR0001964 Chopped 7,00

Proceso

1. El picado debe ser según el tamaño del mosaico que queremos conseguir.
2. Podemos dejar una parte del magro picado con placa 16-18 mm, nitrificar este magro con Nitrificante EG27-12, a razón de 1 gr/Kg de carne, para que se vea trozo grande, y el resto del magro picado con placa de 5-6 mm.
3. El magro picado con placa 16-18 mm se deja macerar 48 horas y se agrega con el resto de la carne e ingredientes en el amasado.
4. Amasar al vacío, junto con la formula Chopped y el agua, hasta total absorción de la salmuera.
5. Embutir en tripa impermeable del calibre deseado y cocer en caldera abierta a 75-80 °C hasta alcanzar 72 °C en el centro.

NOTA: Se puede sustituir el magro 1ª por magros de cabezas o codillos, tanto en el magro macerado como en el picado en placa 5-6 mm. En ambos casos el color del chopped quedará más subido.

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es