



## ELABORACION DE 100 KG DE CHORIZO FRESCO

La bolsa de 1kg rinde para elaborar 25 kg de chorizo fresco.

Contiene todo lo necesario, es decir, especias, fijador de color, ligante, carga y sal.

**FORMULA IDEAL CON CARGA:** 50 kilos de carne vacuna y 35 kilos de grasa de cerdo, papada o fondo, 4 kg de carga (Fécula o Harina Aglutinada), 20 litros de agua y 4 kg de integral .

**FORMULA IDEAL SIN CARGA:** 60 kilos de carne vacuna y 40 kilos de grasa de cerdo, papada o fondo, 12 litros de agua y 4 kg de integral. (OPCIONAL) 1/2 litro de vino.

**FORMA DE USO:** Picar la carne con los discos bien afilados, se mezcla todo bien hasta que se empaste, debe quedar una masa homogénea.

**EMBUTIDO:** En tripa vacuna (remojarla previamente un mínimo de 5 hs en agua tibia) o de cerdo (remojarla en agua tibia y luego embutir) calibre 36/38 -38/40 o 40/42. Ajustarla bien para aprovechar la tripa pero con cuidado de no romperla por demasiada presión, y luego atar.

### RECOMENDACIONES

1. Picar la carne a temperatura de 0° o 1°
2. Cuando la pasta esta lista debe embutirse, para evitar la pérdida de líquido y que se oxide.
3. No colocar grasa blanda, especialmente en verano, porque esta se ablanda demasiado.
4. Colocarlos en cámara a 3° /5° C hasta su venta.



011 4667 0459 / 15 5292 3618



SAN LORENZO 1925 - SAN MIGUEL - BS. AS.



aj51especias@yahoo.com.ar