



INTEGRAL PARA SALAMINES/LONGANIZAS

La bolsa de 1kg rinde para elaborar 12,5 kg de salamines/longanizas.
Contiene todo lo necesario, es decir, especies fijador de color, sal de cura, ligante, carga y sal.

FORMULA IDEAL: 7,5 kilos de carne vacuna y 5 de tocino para fabricar 12,5 kilos.

FORMA DE USO: Picar la carne casi congelada, agregar el contenido de la bolsa, mezclar bien y embutir (NO SE DEBE COLOCAR AGUA). Colgarlos sin que se toquen entre si, las primeras 24 horas. Colocarlos en frio, después mantenerlos durante 6 o 7 días en ambiente ventilado entre 18 a 20 grados.

INTEGRAL PARA SALAME MILAN

La bolsa de 1kg rinde para elaborar 19,5 kg de salame Milán.
Contiene todo lo necesario, es decir, especies fijador de color, sal de cura, ligante, carga y sal.

FORMULA IDEAL: 12 kilos de carne vacuna, 5 kg de carne de cerdo y 2.5 Kg de tocino para fabricar 19,5 kilos.

FORMA DE USO: Picar la carne casi congelada con el disco mas fino, agregar el contenido de la bolsa, mezclar bien y embutir en la tripa Sintética. Colgarlos, las primeras 24 horas colocarlos en frio, después mantenerlos durante 6 o 7 días en ambiente ventilado entre 18 a 20 grados.

RECOMENDACIONES

El picado debe ser por separado, CARNE por un lado y CERDO por el otro

1. Primero mezclar la carne bien fría, con el integral de salamin/ longaniza/salame Milán.
2. Cuando la pasta esta casi lista, agregar el tocino cortado en dados y terminar de mezclar. Esto es importante para evitar que la carne se empaste con el tocino y así quitarle vista y brillo al producto.
3. Luego, se debe embutir en tripa vacuna calibre 42/44 (la cual en el momento del lavado es conveniente darla vuelta para que el hilo de grasa quede hacia afuera, esto le brinda un aspecto mas casero en caso de ser vacuna o tripa sintética). Tratar de embutir lo más apretado posible antes de empezar a atar, es conveniente pinchar la tripa para que la persona que se ocupe de dicha función pueda sacarle todo el aire que queda dentro del embutido y de esta forma evitar que al secarse queden burbujas, brindando un aspecto desagradable al corte.
4. Al tener los salamines/Longanizas listos, se deben colgar en una habitación con ventilación evitando que los embutidos se toque entre sí. El lugar del secado **NO** debe estar azulejado o pintado con pintura al aceite. Si es posible pintar a la cal / color blanco.
5. Durante las primeras 24 horas no debe aplicarse calor, durante esta etapa los embutidos tomarán un color gris.
6. Después, el lugar debe mantenerse a una temperatura de 22 y 25 grados durante 5 a 7 días. Luego de este proceso los mismos comienzan a tomar el típico color rojo.

