

## Soluciones para la elaboración de productos cárnicos curados



### Líneas Complet

- ◆ Chorizos
- ◆ Salchichones
- ◆ Especialidades Curados

Ventajas: Soluciones completas que ofrecen en un solo producto todo lo necesario para la elaboración de los mejores productos cárnicos curados.

### Bases Funcionales

- ◆ Conservadoras
- ◆ Nitrificantes
- ◆ Ligantes
- ◆ Saborizantes

Ventajas: Soluciones que aportan beneficios específicos al producto final. Se pueden emplear de forma individual o combinadas según las necesidades de cada producto.

### Espicias y Aromas

- ◆ Típicas y especialmente seleccionadas para productos curados.

### Consideraciones Norma de Calidad de derivados cárnicos.

-Derivados cárnicos curado-madurados-

Integran este grupo los productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficientes para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

Piezas	Carnes troceadas o picadas
Jamón y Paleta o Jamón y Paleta Curados	Chorizos
Cecina	Salchichones
Otras piezas cárnicas	Sobrasadas
	Otros embutidos desecados