

Desde  
1920



# Complet CriolloFR CH-169

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

# Complet CriolloFR CH-169

Código: 171169

DOSIS: 50g/Kg de masa

## DESCRIPCIÓN.

Les presentamos una mezcla completa para la elaboración de Chorizo Criollo para barbacoas. Especies deshidratadas troceadas (ají, orégano y perejil), además de otras especias molidas cuidadosamente seleccionadas que le aportan un gran sabor y adornan la pieza embutida.

## VENTAJAS.

El aroma que contiene proporcionará al producto un bouquet de chorizo recién hecho en la brasa. Contiene antioxidantes, conservador y colorante natural carmín de cochinilla, para que el producto mantenga un buen color y aspecto durante más tiempo hasta su consumo. Las fibras alimentarias retienen la humedad del producto una vez embutido, evitando así el exudado de agua en la bandeja tras su envasado.

## TIPOS DE PRODUCTO.

Preparado de carne: para elaboración de chorizo típico criollo (ver tabla orientativa)

## PROCESO DE ELABORACIÓN.

- Picar la panceta y/o los magros por placa de 6-8 mm.
- Dispersar el Complet CriolloFR CH-169 en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Embutir en tripa natural calibre 30/32 mm.
- Colgar las piezas para su oreo.
- Envasar según costumbres y mantener en cámara de refrigeración hasta su consumo.



SIN GLUTEN  
SIN ALÉRGENOS  
CONSERVADORES INCLUIDOS

## OBSERVACIONES.

Puede añadir su toque personal utilizando nuestras Bases Aromáticas: BASE VINO FS-931 y/o BASE BACON FS-940. Consulte con nuestro Departamento Comercial precios y formatos disponibles.



## TABLA ORIENTATIVA.

Sugerencias	Opción 1		Opción 2	
	Kg	%	Kg	%
Magro de vacuno			20	19,00
Magro de cerdo			25	24,00
Panceta de cerdo	45	42,85	45	43,00
Papada	45	42,85		
Agua fría declorada	10	9,55	10	4,70
Subtotal	100		100	
<b>Complet CriolloFR CH-169</b>	5	4,75	5	9,30
	105	100	105	100

C/Ciudad de Liria, 89.  
Pol. Ind. Fte. del Jarro.  
46988 Paterna (Valencia)  
T. (+34) 96 132 07 50  
F. (+34) 96 132 09 63  
pilarica@pilarica.es

 **Pilarica**  
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)