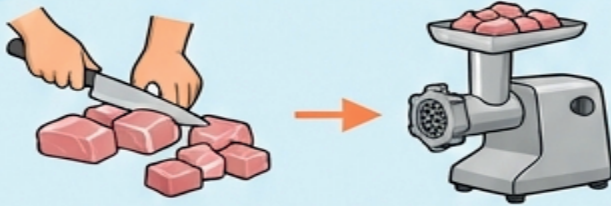




GUÍA PRÁCTICA PARA SABORIZAR JAMÓN



1 CORTAR Y MOLER LA CARNE



Trozos de carne / Molino

2 PREPARAR SALMUERA



Agua + Sal + Aditivos + Sabores Veka

3 MEZCLAR O INYECTAR



Añadir salmuera poco a poco a la masa cárnica.
Opcional: Inyectar la pieza

4 COLOCAR EN MOLDES



Moldes de cocción / Llenar compactamente

5 COCCIÓN EN MARMITA



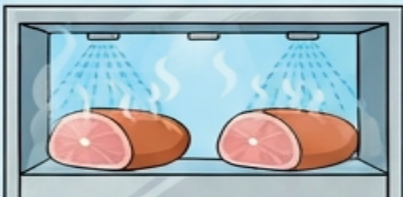
Marmita con agua caliente
Temperatura: 85-90°C

6 CONTROL DE TEMPERATURA INTERNA



Cocinar hasta alcanzar
72-75°C en el centro

7 ENFRIAMIENTO RÁPIDO



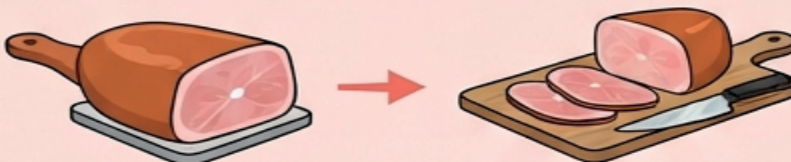
Duchas de agua fría
Enfriar rápidamente

8 REFRIGERACIÓN



Refrigeración
12 Horas

9 DESMOLDAR Y DEGUSTAR

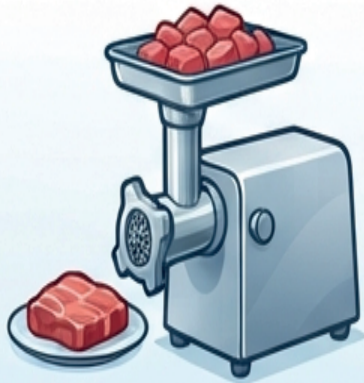


Desmoldear jamón
Laminar y disfrutar



GUÍA PRÁCTICA PARA LA ELABORACIÓN Y SABORIZACIÓN DE SALCHICHAS

1. PICADO DE CARNE



Carne picada para realizar la pasta cárnica

2. MEZCLA CON HIELO Y CONDIMENTOS



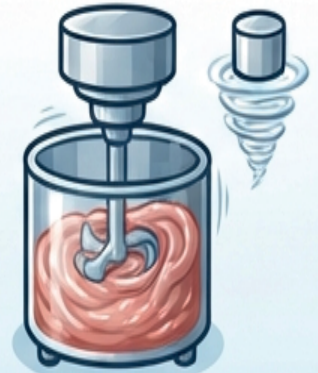
Hielo ($<4^{\circ}\text{C}$) + Sal + Condimentos

3. ADICIÓN DE INGREDIENTES



Mezcla de ingredientes específicos y sabores Veka

4. EMULSIÓN Y BATIDO



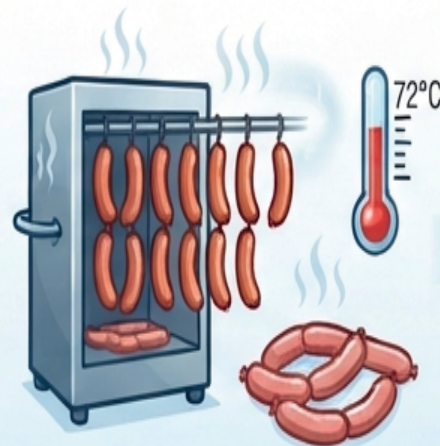
Batido a gran velocidad para una pasta cremosa y elástica

5. EMBUTIDO Y FORMADO



Embutido en tripas y formado de salchichas

6. COCCIÓN



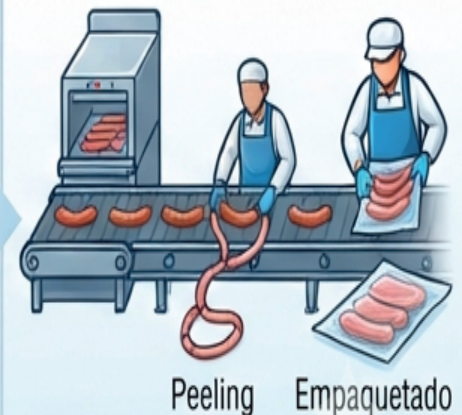
Cocción hasta alcanzar 72°C internamente

7. ENFRIADO RÁPIDO



Duchas de agua fría hasta 5°C internamente

8. EMPAQUETADO



Retirar tripas o moldes y envasar el producto final