

La producción de productos cárnicos cocidos está motivada por diferentes factores según las costumbres, factores socioeconómicos, diferencias culturales de los países o dependiendo de problemas puntuales del momento. Desde la sofisticación de algunos productos para mercados más desarrollados y consumidores tradicionales de estos productos, hasta la necesidad de “extender” la carne debido al bajo poder adquisitivo de otros. Para poder ofrecer consejo sobre la mejor solución es indispensable tener un amplio y actualizado conocimiento del mercado y de sus productos.

Nuestras mezclas personalizadas están formuladas para:

- Mejorar la calidad
- Aumentar la productividad
- Diferenciación por sabores
- Mayor valor añadido

1	DESCRIPCION	DOSIS	COLOR	CARACTERISTICAS
	<b>MORCILLAS</b>			
1400	MORCILLA DE CARNE Y BLANQUET	50		Sabor típico del producto
1407	MORCILLA DE CARNE Y BLANQUET-N	50		Sabor reforzado de clavo
1404	MORCILLA CARNE S(SABADEÑA)	60		Sabor típico del producto
1403	MORCILLA DE ARROZ	55		Sabor típico del producto
1401	MORCILLA CEBOLLA 7XC.1401	65		Sabor general sin anís y con orégano.
1402	MORCILLA CEBOLLA EXTRA	40		Sabor reforzado de anís.
1406	MORCILLA CEBOLLA -N	40		Sabor general con anís.

1408	MORCILLA CEBOLLA JAEN	60	Sabor reforzado de anis y comino.
------	--------------------------	----	-----------------------------------

1409	MORCILLA TIPO RONDA	70	Sabor y color típico del producto
------	------------------------	----	-----------------------------------

1452	MORCILLA HIGADO 6TM.1452	61	Sabor típico del producto
------	-----------------------------	----	---------------------------

1405	MORCILLA CEBOLLA CASERA C1405	50	Sabor muy especiado
------	-------------------------------------	----	---------------------

1453	BUTIFARRA NEGRA CASERA C1453	40	Sabor muy especiado
------	------------------------------------	----	---------------------

1589	SANGRE COCIDA	20	Embutido de sangre
------	---------------	----	--------------------

## SEMICOCIDOS

1350	SALAMI SEMICOCIDO 8XF.1350	70	Color y sabor típico del producto
------	-------------------------------	----	-----------------------------------

## PRODUCTOS CARNICOS COCIDOS

1500	CATALANA	70	Color y sabor típico del producto
------	----------	----	-----------------------------------

1502	MORTADELA 5XC.1502	70	Color y sabor típico del producto
------	--------------------	----	-----------------------------------

1503	CHOPPED PORK	70	Color y sabor típico del producto
------	--------------	----	-----------------------------------

1574	CHOPPED LATA F-1574	70	Color y sabor típico del producto
------	---------------------	----	-----------------------------------

1531	CHOPPED PLASTICO 1ª FASE	35	Color y sabor típico del producto
------	-----------------------------	----	-----------------------------------

1532	CHOPPED PLASTICO 2ª FASE	55	Color y sabor típico del producto
------	-----------------------------	----	-----------------------------------

1539	SALCHICHON COCIDO	70	Suave	Ssabor típico del producto
1537	SALCHICHON COCIDO C1537	70	Alto	Sabor típico del producto
1541	MORCON COCIDO C1541	70		Color y sabor típico del producto
1561	GALANTINA 7XC.1561	70		Color y sabor típico del producto
1507	CABEZA JABALI Nº 1	40		Se necesitan las dos fórmulas
1508	CABEZA JABALI Nº 2	25		Se necesitan las dos fórmulas
1081	POLLO RELLENO 5XC.1081	50		Con perejil y zanahoria trozos
1090	POLLO RELLENO C.1090	40		Sabor general
1506	FIAMBRE DE MAGRO	70		Rendimientos medios
1540	FIAMBRE DE MAGRO EXTRA	70		Rendimientos medio-alto
1547	FIAMBRE DE MAGRO 8XC.1547	80		Alto rendimiento
1523	FIAMBRE JAMON ADOB. 6XF.1523	70		Color y sabor típico del producto
1555	FIAMBRE DE AVE	70		Con toque de color
1563	FIAMBRE DE PECHUGA	60		Sin color

1520	BOTIFARRA BLANCA	50	Sabor general
1451	MORCILLA BLANCA ANDALUCIA	70	Con un toque de color
1454	SALCHICHA COCIDA GRANADINA	70	Sabor pronunciado
1510	SALCHICHAS BRADSWURT	70	Sabor típico del producto
1562	FRANKFURT 5XC.1562	60	Sabor típico del producto
1565	FRANKFURT SEVILLANA 8XC.1565	70	Color rosado
1566	FRANKFURT CALDERA C1566	70	Especial para cocción en caldera.
1505	PATE DE HIDADO 5XF.1505	50	Sabor típico del producto
1516	CALLOS	70	Sabor general
1550	CONDITABER- 40*S*	15	Para productos picados e inyectados.
1551	CONDITABER 40/PF	15	Para pastas finas.