

Eurotrade World Commerce, S.L.

La familia de los salamis y otros productos crudo-curados (fermentados) constituyen uno de los tipos más representativos de alimentos tradicionales que han sido producidos y consumidos a lo largo de la historia por diversas culturas y en diferentes zonas del mundo. Estos productos cárnicos, que tienen una gran variedad de sabores y texturas, representan una parte importante de las economías locales, culturas particulares y herencia gastronómica. Hoy en día, hay una importante tendencia a enriquecer nuestras percepciones sensoriales, y muchos consumidores e industrias cárnicas en todo el mundo están demostrando más interés en los productos curados.

Nuestra representada ofrece una amplia gama de preparados completos de ingredientes funcionales y sabor para la elaboración de CHORIZO, SALCHICHÓN, SALAMI

1	DESCRIPCION	DOSIS	COLOR	CARACTERISTICAS
CURADOS ROJOS DE GRAN CALIBRE				
1315	LOMO EMBUCHADO	55		Color y sabor típico del producto
1316	LOMO EMBUCHADO IBERICO	55		Color y sabor típico del producto
1204	CHORIZO VELA 5XF.1204	75		A falta de sal.
1219	CHORIZO CULAR	90		Completo.
1223	CHORIZO CULAR IBERICO	90		Completo.
1241	CH. IBERICO CULAR 7XF.1241	75		A falta de sal.
1242	CHORIZO -IBR C1242	75		Especial Ibérico, a falta de sol.

1228	CHORIZO PAMPLONA Nº 1	46		Color y sabor típico del producto.
------	-----------------------	----	--	------------------------------------

1229	CHORIZO PAMPLONA Nº 2	46		Se necesitan las dos fórmulas.
------	-----------------------	----	--	--------------------------------

1265	MORCON IBERICO HUELVA	90		Completo.
------	-----------------------	----	--	-----------

EMBUTIDOS CURADOS-SALCHICHONES

1300	SALCHICHON ARTESANO 7XC.1300	70	Suave	Con pimienta en grano
------	------------------------------	----	-------	-----------------------

1323	SALCHICHON ARTESANO C1323	70	Medio	Con pimienta en grano
------	---------------------------	----	-------	-----------------------

1324	SALCHICHON ARTESANO EXTRA	70	Alto	Con pimienta en grano
------	---------------------------	----	------	-----------------------

1308	SALCHICHON PURO	80	Alto	sabor pronunciado, con pimienta en grano
------	-----------------	----	------	--

1318	SALCHICHON IBERICO	60	Suave	añadir Nitrificante NC-2
------	--------------------	----	-------	--------------------------

1325	SALCHICHON - 580	70		Especial para iberico
------	------------------	----	--	-----------------------

1322	CHORIZO BLANCO VELA	75		a falta de sal y Tabers-Power
------	---------------------	----	--	-------------------------------

1302	CHORIZO BLANCO	80		completo para calibres pequeños.
------	----------------	----	--	----------------------------------

1313	FUET-70 Grs.	70	Suave	Sabor y color suave
------	--------------	----	-------	---------------------

1306	FUET	100	Alto	Rápida consistencia
------	------	-----	------	---------------------

1303	LONGANIZA ARAGON	80		Sabor y color típico
------	------------------	----	--	----------------------

1305	LONGANIZA CASERA	40		Tipo aperitivo
1309	LONGANIZA PASCUA-65 Grs.	65		Tipo natural
1304	LONGANIZA PASCUA	80		Rápida consistencia
1230	CHORIZO CRIOLLO	50	Suave	Sabor general
1319	CHORIZO PARRILLERO C1319	50	Medio	Toque picante
1328	CHORIZO BLANCO CRIOLLO C1328	70	Medio	Con mayor aporte de sólidos.
1250	SALAMI(PREP. COLOR)	5		Color y sabor típico del producto
1254	SALAMI(PREP. POLVO)	55		Se necesitan las dos fórmulas