

Carlota y Canela

El proceso del Chorizo

!Hola Canelai

!Hola Carlota!

Oye Canela hoy vengo a contarte el proceso del chorizo de ternera de COLANTA

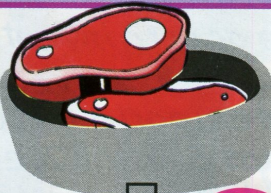
Ohh, que chéverei cuenta, cuenta

1



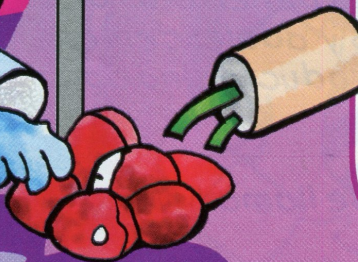
Primero se seleccionan las materias primas es decir el tipo de carne que se va a utilizar y que esté en buenas condiciones.

2



Luego viene lo que llamamos la molienda, es cuando la carne se muele en cantidades específicas

3



El tercer paso es cuando se mezcla la carne con los demás ingredientes como: las especias naturales, el agua, la sal, los aditivos, conservantes y colorantes permitidos. En este proceso ocurre la homogeneización de los ingredientes y se obtienen características como la textura y la forma.

Homogeneización Carlota?

Si Canela, homogeneización recuerda que es cuando la leche se somete a la alta presión para reducir los glóbulos de grasa a tamaño más pequeños y distribuirlos de manera uniforme en toda la leche.



5

Después los chorizos se someten a un proceso de secado, ahumado y precocido para obtener, el color, el olor y sabor.



4

te sigo contando Canela, después la mezcla es introducida en una tripa comestible de colágeno que le da la forma al chorizo.



6

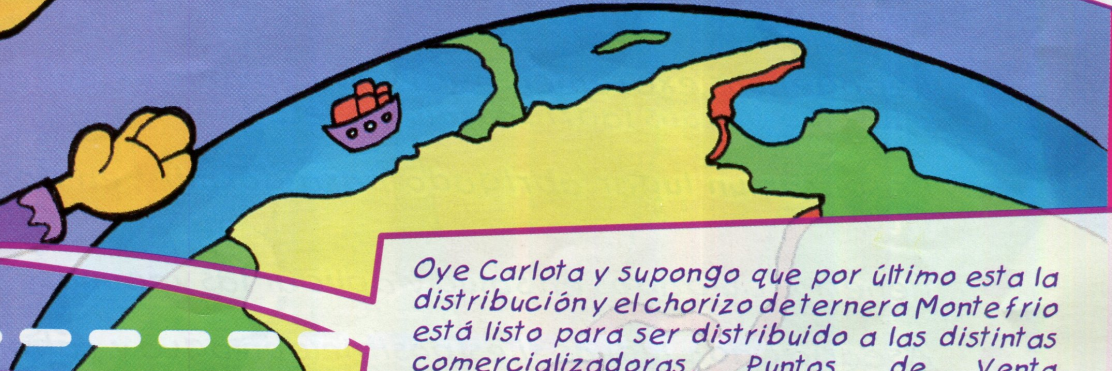
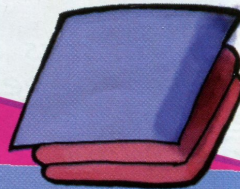
Luego del proceso de cocción, el chorizo de ternera es enfriado rápidamente para luego ser empacados y así evitar una recontaminación.



Los chorizos son seleccionados y empacados al vacío en las diferentes presentaciones como: 300gr, 500gr, 50 unidades y 20 unidades

40

Para el almacenamiento del chorizo de ternera se refrigera a una temperatura entre 0 a 4°C.



Oye Carlota y supongo que por último esta la distribución y el chorizo de ternera Montefrío está listo para ser distribuido a las distintas comercializadoras, Puntos de Venta COLANTA y principales tiendas y supermercados de todo el país.

Si Canela y que te pareció?

Súper gracias Carlota.



6