

Gabiotti
din Pleșcoi

LA PRODUZIONE DI:
CÂRNAȚI DE PLEȘCOI CRUD USCATI - IGP

1

ROMÂNIA



Per ottenere le salsicce più apprezzate in Romania, vengono utilizzati i seguenti metodi di produzione:



2

Fornitura



L'approvvigionamento delle materie prime viene effettuato solo da fornitori accuratamente selezionati. La materia prima utilizzata per la produzione degli insaccati Plescoi proviene da ovini e bovini allevati nelle aree sub-carpatiche e carpatiche, zone che si presta alla crescita e ca urmare la carne avra un sapore specifico del posto



Ricevimento delle materie prime

Durante il ricevimento, la commissione di ricezione controlla i documenti di accompagnamento delle materie prime e ausiliarie, l'igiene dei mezzi di trasporto, la temperatura all'interno del mezzo di trasporto delle materie prime, imballaggi, ecc



Pezzatura, disossamento, selezione e controllo di affettati

Nella sala taglio viene eseguita l'operazione di separazione delle carcasse in parti anatomiche.

La separazione delle ossa e la scelta della carne avviene manualmente su tavoli da taglio provvisti di ripiani in plastica o acciaio inox.

Il montone disossato a mano insieme al grasso viene tagliato a pezzi da 100-150 grammi. La carne di manzo disossata a mano, tolto il grasso e tendini viene tagliata in pezzi da 100-200 grammi.



Affettatura, disossamento, selezione e controllo di affettati

La quantità di manzo varia in percentuale a seconda della percentuale del grasso nella carne di pecora, ma non supera il 35-45% di manzo. Se il rapporto tra montone e manzo non è adeguatamente preparato, nel senso che vi è una quantità maggiore di montone grasso, a causa del basso contenuto proteico, si verifica il fenomeno del taglio della composizione che porta ad ottenere un prodotto finito di qualità inferiore.



Procedure di produzione

Il controllo della carne affettata viene eseguito dal responsabile della qualità insieme al capo sezione secondo le norme e le procedure interne.

Dopo che la carne è stata disossata, si prepara la zuppa di ossa di manzo e pecora.

Il rapporto è di 40 kg di ossa per 100 litri di acqua.

Drenaggio della carne

Lo strato di carne di 10 - 15 cm viene posto in vassoi metallici forati e poi conservato in celle frigorifere a 0 - 4 ° C per 24 - 72 ore a una umidità relativa dell'80 - 85%.



Dopo la fase di scolatura, le carni vengono condite con sale. La stagionatura viene effettuata ad una temperatura di 0 - 4 ° C per 24 ore. Durante il processo la carne deve essere girata per ottenere una superficie ben ventilata, raffreddata. con una temperatura uniforme nella massa della carne. Se non è ben raffreddata, la carne potrebbe riscaldarsi durante la macinazione, il che porterebbe al prodotto finito con bolle d'aria.



Macinatura

La macinatura vera e propria viene eseguita a una dimensione da 8 - 10 mm.



10

Miscelazione

Nella miscela di carne di pecora e manzo si aggiunge le spezie il brodo di ossa, poi si impastare per 10-15 minuti. Le spezie utilizzate sono: aglio pulito e tritato, foglie di timo crude o secche, tritate. Il brodo di ossa funge da legante e garantisce le proprietà organolettiche delle salsice.



Riempimento dell'intestino di pecora e porzionatura

Gli intestini delle pecore vengono lavati in un getto di acqua potabile per eliminare il sale e lasciati a idratare fino a quando non ritrovano la loro elasticità. La pasta di carne viene inserita negli intestini di pecora, del diametro di 18-22 mm, venendo divisa mediante torcitura in pezzi della lunghezza di circa 15-18 cm. Il riempimento degli intestini viene effettuato con l'aiuto di una riempitrice.

Gli insaccati ripieni vengono posti su carrelli mobili e depositati nel magazzino tampone che alimenta le celle di affumicatura o l'affumicatore tradizionale.



Afumigatura

Le salsicce vengono affumicate nella tradizionale affumicatore con legno di faggio essiccato.

Il processo di affumicatura delle salsicce di Plescoi si svolge in più fasi



Afumigatura

Nella prima fase, le salsicce di Pleșcoi vengono affumicate per 2 - 3 ore ad una temperatura di 40 - 50 ° C, dopodiché vengono lasciate raffreddare per 2 - 3 ore e pressate manualmente con un mattarello di inox sull'asse longitudinale della salsiccia.

Questa operazione viene proseguita in 4 - 5 fasi, per 3 - 4 giorni, fino a quando il prodotto acquisisce l'aspetto marrone rossastro appiattito - scuro.



Depozitarea

Cârnații de Pleșcoi crud uscați sunt așezați pe cărucioare mobile sau rastele cu spații între șiraguri pentru a permite circulația aerului. Sunt duși într-un spațiu de prerăcire, unde se realizează o reducere a temperaturii treptat ajungând până la +4...+8 °C și o umiditate relativă de 75 – 80%.

Termenul de valabilitate al cârnaților de Pleșcoi crud uscați este de 60 de zile.



Consegna

Dal magazzino i prodotti vengono portati in una sala spedizioni climatizzata, dove vengono imballati in sotto-vuoto. L'etichettatura viene eseguita manualmente.
Dopo l'etichettatura, i prodotti vengono inseriti in scatole di cartone che vengono posizionate su pallet, quindi trasferiti nell'area di consegna.



Conclusioni

Un prodotto tradizionale preserva il patrimonio culturale delle zone rurali e aiuta a preservare l'identità culturale, preservando tradizioni e costumi locali: feste locali e sagre che promuovono porti, costumi e prodotti allo stesso modo. Non da ultimo, i prodotti ottenuti attraverso le pratiche tradizionali hanno una qualità migliore e sono molto più sani, soprattutto per i più piccoli.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

18



Gabiotti
din Pleșcoi

www.gabiotisrl.ro