

Produto:
Chouriça de Cebola
Descrição (modo de preparação e fabrico):

A chouriça de cebola Minhofumeiro tem um processo de produção muito característico, e por isso é que é especial. O toucinho e carnes entremeadas cortadas aos cubos, estes cubos querem-se de tamanho pequeno. A cebola e a salsa são picadas e misturadas com as carnes e o sangue de suíno e é nesta fase que se misturam também os temperos. A mistura é depois enchida em tripa natural, após este processo, a chouriça ganha forma e é então atada manualmente como manda a tradição. Depois de atada, e ainda com todos os ingredientes ao natural, passamos à fase quase final. Depois do seu escorrimento o produto é seco em fumeiro tradicional com lenha de azinho. Por fim o enchido é embalado em atmosfera protetora ou vácuo e é rotulado.

A última coisa a fazer é a mais agradável, a degustação... De um enchido em que a seleção dos produtos de alta qualidade e a tradição são imperativos.

Ingredientes:

Cebola (54.3%), toucinho de suíno, carnes entremeadas de suíno, sangue de suíno, salsa, especiarias e sal. Enchida em tripa natural.

Rotulagem:

Designação da empresa (nome e morada)

Designação do produto

Lista de ingredientes

Condições de conservação

Informação nutricional

Lote

Data de validade

Peso líquido

Código do produto

Embalado em atmosfera protetora/ Vácuo

Símbolo ponto verde

Marca de salubridade

Símbolo do uso alimentar

Consumir após confeção culinária

Condições de conservação:

Conservar em ambiente fresco e seco

Condições de transporte:

Distribuída em transporte refrigerado ou em ambiente fresco e seco.

Embalagem:

Embalada em atmosfera protetora ou vácuo.

Peso líquido:

Cada unidade de produto pesa cerca de 160 gramas.

Prazo de validade:

120 dias.

Informação Nutricional (por 100g):

Parâmetro	Valor
Energia	1753 Kj / 423 Kcal
Lípidos	37.0 g
Dos quais, saturados	13.0 g
Hidratos de carbono	8.1g
Dos quais, açúcares	3.6 g
Proteínas	14.0 g
Sal	1.5 g

Características organolépticas:

Aspeto: Encarquilhada e quase negra. Atada a mão com muita arte

Textura: Rugosa, e ligeiramente rija

Paladar: Condimentada com os melhores e mais frescos produtos da região, tem um ligeiro trame a cebola que faz as delícias dos apreciadores. Devido aos produtos usados e ao facto de ser fumada com lenha de azinho, o aroma desta chouriça é muito característico, o que a torna inconfundível e verdadeiramente divina.

Características microbiológicas:

Parâmetro	Valor	Unidade	Referência
<i>Escherichia coli</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Salmonella spp</i>	Ausência	10g	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	<1x10 ²	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
Clostrídeos perfringens	≤ 1x10 ¹	UFC/g	Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência	25g (1)	Regulamento 2073/2005 e respetivas alterações
	<1x10 ²	UFC/g (2)	

(1) Antes de deixar de estar sob o controlo imediato da Minhofumeiro

(2) No mercado durante o seu período de vida útil

Características físico-químicas:

Alergênicos:	Sim	Não	Vestígios
Glúten		☒	
Crustáceos		☒	
Ovos		☒	
Peixes		☒	
Amendoins		☒	
Soja		☒	
Leite		☒	
Frutas de casca rija		☒	
Aipos		☒	
Mostarda		☒	
Sementes de sésamo		☒	
Sulfitos		☒	
Tremoços		☒	
Moluscos		☒	

OGM's:

Isento de OGM's

Utilização prevista:

Cozida, assada na brasa, no arroz de feijão malandro, na feijoada ou outro à escolha, no cozido à portuguesa ou passado pelo calor de uma chapa. Deve cozer cerca de 20 minutos. No caso de se optar pela chapa deve ser cozida antes. Deve ser cozinhada inteira, apenas com uns pequenos golpes para largar o seu delicioso paladar. É excelente para o almoço, para uma merenda mais elaborada, ou até para aperitivo.

Sugestão: Cozer a chouriça 20 minutos, retirar da água, cortar e acompanhar com maçã, um aperitivo inesquecível.

