



**AFFARI**

OPTIMIZADORES CÁRNICOS



Optimizador total para la fabricación de chorizos, salchichas frescas y butifarras. Su fórmula garantiza mayor rendimiento y piezas que no se achican al momento de la cocción.





## Color y sabor intensos por más tiempo.

Sabores:

**Original - Cerdo - Parrillero**

### Manos a la obra

1- Espolvorear ChoriMax® sobre la carne picada e incorporar agua fría (ver tabla de uso).

2- Amasar enérgicamente durante 5 minutos hasta formar una masa homogénea.

La intensidad del amasado determinará la calidad final de la pieza.

3- Embutir en tripa chinesca (cerdo), vacuno o colágeno.

4- Llevar a cámara doce horas antes de consumir.



### PARA CONOCER MÁS SOBRE ESTE Y OTROS PRODUCTOS:

Consultá con tu asesor comercial

Descargá el catálogo general de nuestra web: [www.optimizadoresaffari.com](http://www.optimizadoresaffari.com)



Comunicate por WhatsApp al +54 9 11 5563-0000



### Tabla de uso

1 kg de carne picada	
ChoriMax	100 gr (10%)
Agua	250 gr (25%)
Rendimiento:	35%