

X CONCURSO DE CHORIZO COCIDO DE EUSKAL HERRIA

GUIA DE VALORACIÓN

A.- PRESENTACION

- Frescura del producto
- Partiendo calibre entre 30 y 34 mm
- Tipo de atado tradicional artesano con cuerda
 - NO SARTA
 - CHORICILLOS ATADITOS.
- Uniformidad en el llenado.
- Ausencia de manchas, etc...
- Imagen del producto presentado

B.- FRESCA TROCEADA

- Proporción entre 62 % de magro y 38 % de grasa.
- Únicamente carnes porcinas.
- Picado de carne y grasa regular.
- Ausencia de olores extraños.

C.- COCINADA

- Textura.
- Sabor y aroma.
- Sabor residual.

Colaboran



EUSKAL HERRIKO X TXORIZO EGOSI LEHIAKETA BALORAZIO GIDA

A.- ITXURA

- Produktuaren freskotasuna
- Neurria: 30-34 mm artean
- Lokarriarekin eta eskuz egindako lotze tradizionala:
 - SARTA EZ
 - LOTUTAKO TXORIZOTXOAK
- Betetzerakoan berdintasuna.
- Tantorik ez izatea, etab...
- Aurkezpen itxura

B.- FRESKOA ZATIKATUTA

- Proportzioa: %62 giharra eta %38 gantza.
- Hutsik txerrikiaren haragiarekin egindakoak
- Giharra eta gantza ondo txikituta.
- Usain arrotzik ez izatea.

C.- KOZINATUA

- Egitura.
- Zaporea eta usaina.
- Hondar-zaporea.

Kolaboratzaileak

