

V-QURA

Acción Funcional

V-Qura es un producto que le facilitará la cura de las carnes en forma más rápida, más eficiente y más uniforme. Haciendo que los productos tratados con **V-Qura** tengan una conservación más prolongada, proporcionándole a los fiambres un color más brillante, más atractivo y más firme.

V-Qura protege las albúminas de las carnes y por eso aumenta el rendimiento de los productos tratados con esta sal de cura, reemplazando ventajosamente el uso de sales comunes como los nitritos y nitratos.

Dosis

- Para salmuera de inyectar y de inmersión 1,600Kg. por 100 lts. de agua.
- Para fiambres cocidos del tipo alemán, mortadela, etc., 500 grs. cada 100 kgs. de pasta.
- Curada seca: se prepara una mezcla de 4 kgs. de sal, 1 kg. de azúcar y 0,500 kg. de **V-Qura**.
- Matambres, se prepara 2,800 kgs. de sal, medio kg. de azúcar, 200 grs. de **V-Qura**.

En todos los casos la cantidad de **V-Qura** se descuenta de la sal que normalmente se agrega a los pastones.

Composición

Sal de cura.
Sal fina.
Nitrito de sodio.
Nitrato de sodio.

Precauciones de Uso

Emplear utensillos limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.

Informe de Laboratorio

Estado de Conservación: Normal
Color: Responde
Cloruro de sodio: 88,7%
Aspecto: Normal
Pérdida por desecación 100-105°C: 0,40%
Nitrito de sodio: 4,42%
Nitrato de sodio: 5,86%
Sustancias extrañas: No contiene