



AROMA DA AFFUMICATURA LIQUIDO

UTILIZZO E DOSAGGIO

**Analisi effettuate da G.F.F. srl
Essences from Nature info@gff.it*

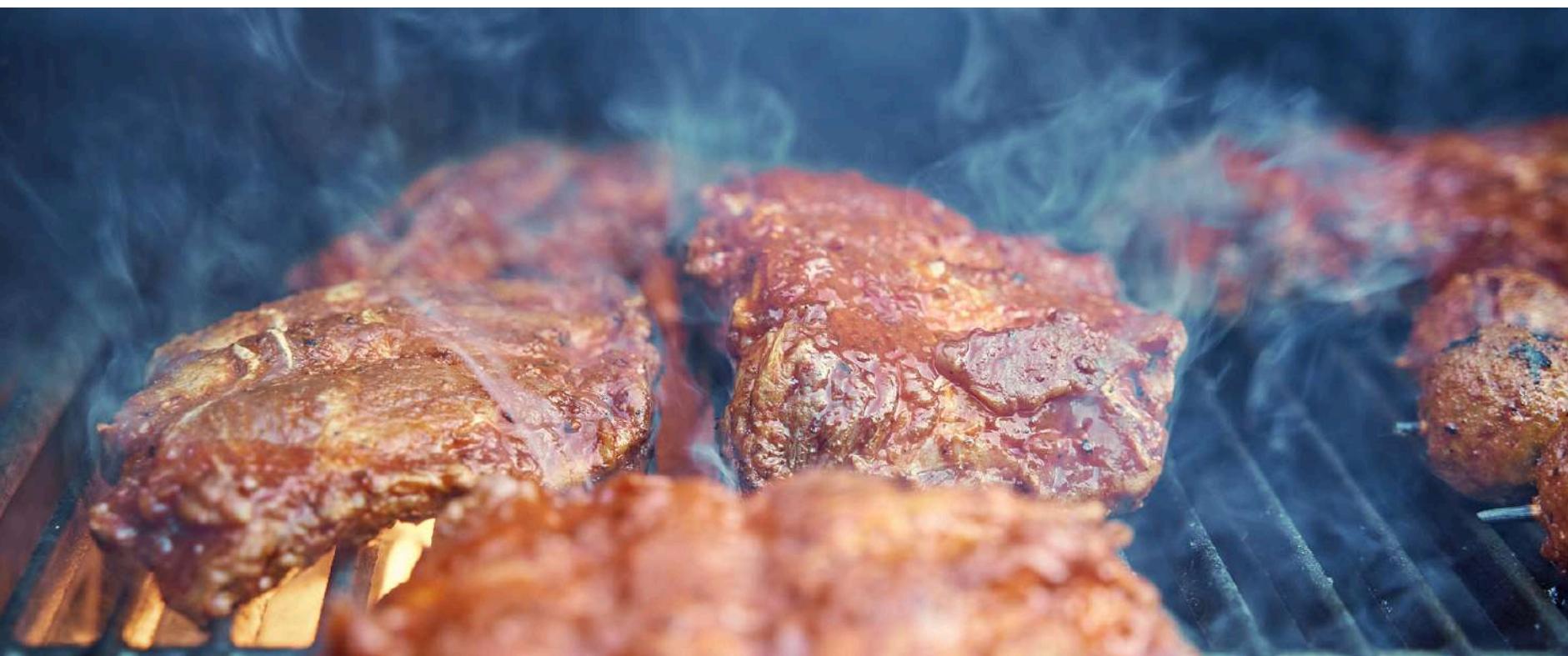


PERCHÈ UTILIZZARE UN AFFUMICATORE LIQUIDO?

ALDER	ONTANO	Molto delicato con una punta di dolciastro. Buono con pesce, maiale, pollame o uccelli di carne bianca.
ALMOND	MANDORLO	Gusto dolce. Buono con tutte le carni.
APPLE	MELO	Molto leggero, lieve gusto fruttato e dolce. Buono con pollame (fa diventare la pelle marrone scuro) e maiale.
ASH	FRASSINO	Brucia velocemente, gusto leggero ma particolare, buono con pesce e carni rosse.
BEECH	FAGGIO	Legno medio duro con gusto simile all'acero, buono con maiale e pollame.
CHERRY	CILIEGIO	Buono con pollame maiale e manzo. alcuni lo considerano il miglior legno da affumicatura.
GRAPE	UVA	Acidognolo, produce molto fumo, ricco e fruttato, buono con pollame,carni rosse, selvaggina e agnello.
HICKORY	EUCARYA (NOCE AMERICANA)	Il re dei legni da affumicatura, dolce e forte con sapore di bacon,buono con maiale prosciutto emanzo.
LILAC	LILLA	Molto leggero, gusto leggermente floreale,buono con crostacei,molluschi e carne di agnello.
MAPLE	ACERO	Fumo delicato e leggermente dolce,buono con maiale,pollameformaggio epiccola cacciagione.
MESQUITE	ALBERO DEI LEGUMI	Sapore forte,buono con manzo,pesce,pollamee selvaggina, fornisce temperature molto elevate.
MULBERRY	GELSO	Odore dolce, ricorda quello di una mela,buono con crostacei,pollame e agnello.
OAK	QUERCIA	La regina dei legni da affumicatura.la quercia rossa è buona su maiale,carni rosse,pesce e selvaggina pesante.
WISKEY OAK	QUERCIA	Come la quercia normale ma proveniente da botti per l'invcecciamiento del whiskey.
ORANGE	ARANCIO	produce un gusto affumicato leggero.Eccellente con manzo,maiale,pesce e pollame.

Ogni legno conferisce un suo caratteristico aroma.

Il fumo liquido li racchiude in un unico prodotto quindi avremo in un unico prodotto: profumo, gusto, velocità di esecuzione, standardizzazione e l'assenza di composti pericolosi per la salute.



PREGI E LIMITI DELL'AFFUMICAMENTO

É UN TRATTAMENTO OGGI ABBASTANZA DISCUSSO:

AZIONE DELLE SOSTANZE PRESENTI NEL FUMO(FENOLO E SOSANZE VOLATILI)

SE IL TRATTAMENTO NON È SVOLTO IN MANIERA ADEGUATA, SI POSSONO SVILUPPARE SOSTANZE DANNOSE COME IL BENZOPIRENE, CONSIDERATO CANCEROGENO.

*Per questo motivo, l'industria alimentare si sta orientando verso l'utilizzo di aromatizzanti di affumicatura o di fumo liquido.

*Quest'ultimo si ottiene condensando in acqua i fumi che si liberano dalla combustione del legno, e sottoponendoli successivamente a filtrazione per eliminare oli pesanti.

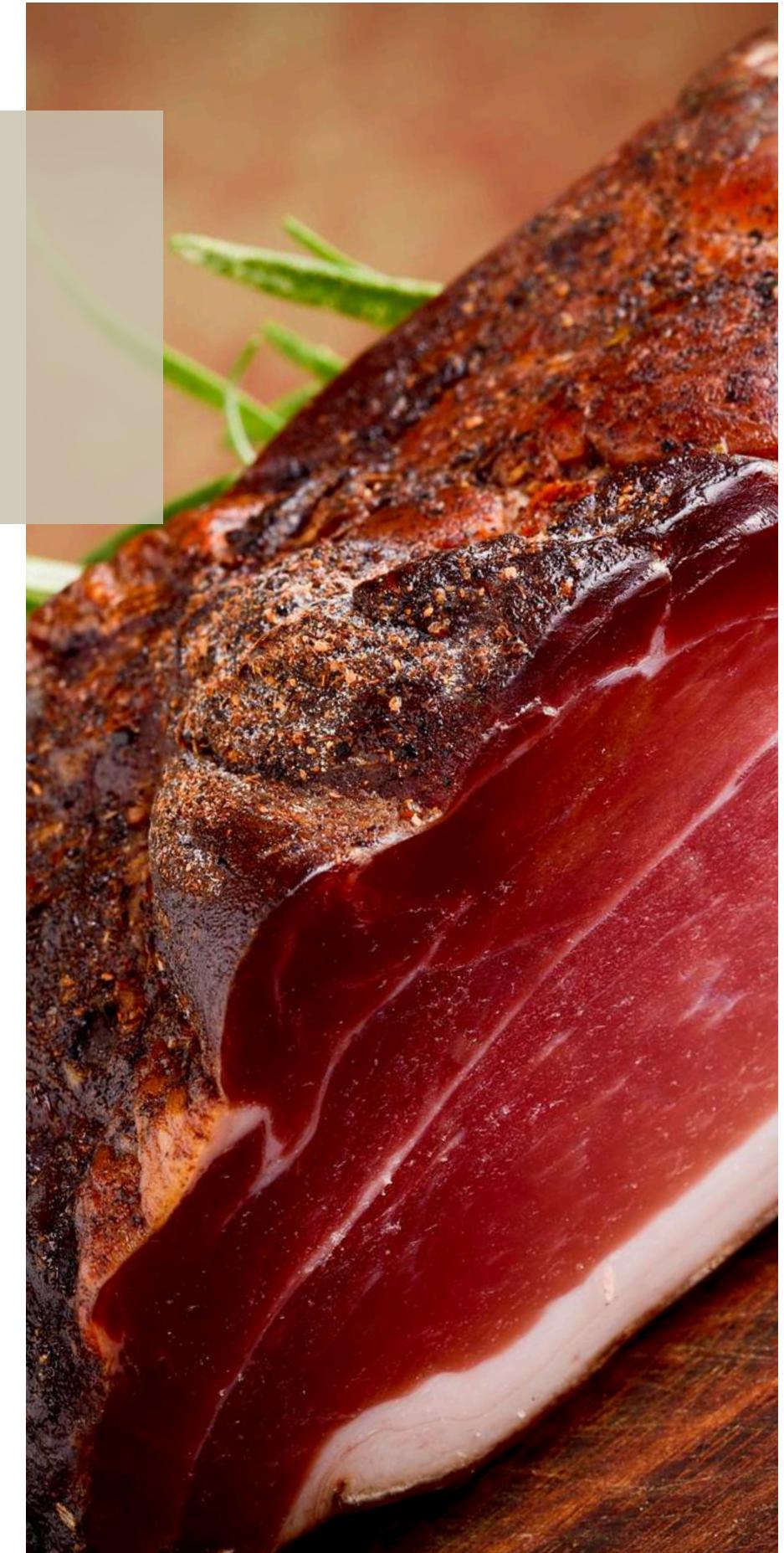
*I vantaggi che presenta il fumo liquido rispetto alla affumicatura tradizionale sono l'assenza di composti cancerogeni, una maggiore uniformità dei sapori e degli aromi, e soprattutto tempi di produzione più rapidi.

*Il fumo liquido può essere incorporato direttamente agli alimenti finemente triturati, nebulizzato negli affumicatoi tradizionali, oppure impiegato come bagno per immargere alimenti.

DOSAGGI PER IMMERSIONE

SONO STATI EFFETTUATI I SEGUENTI DOSAGGI
(su formaggi, wustel, carne da affettare)
IN ACQUA 3 MINUTI AL :

- 10%
- 20%
- 30%
- 50%
- Da 10% al 20% il colore è poco percepibile profumo e sapore sono caratteristici dei prodotti affumicati
- Da 30% a 50% il colore risulta giallo caratteristico
- Dall'affumicatura il sapore risulta ottimo senza troppe spigolature e retrogusti sgradevoli



DOSAGGI PER IMMERSIONE



SONO STATI EFFETTUATI I SEGUENTI DOSAGGI
(su polpette, hamburger ripieni carne ripieni vegetali, salse in genere) dosaggio gr.x kg :

- 1 gr.
- 2 gr.
- 3 gr.
- 5 gr.
- 10 gr.
- Da 1 a 2 gr. si percepisce il senso di affumicatura
- Da 2 a 3 gr. non si percepisce il colore ma il sapore è netto, persistente e buono senza spigolatureo retrogusti sgradevoli.
- da 3 a 5 gr. si avverte un leggero cambio di colore, il gusto è marcato con persistenza abbondante.
- il dosaggio consigliato e da 2 a 3 gr. per ripieni vegetalies salse da 3 a 5 gr. per polpette e hamburger e impasti carne tipo wustel.

