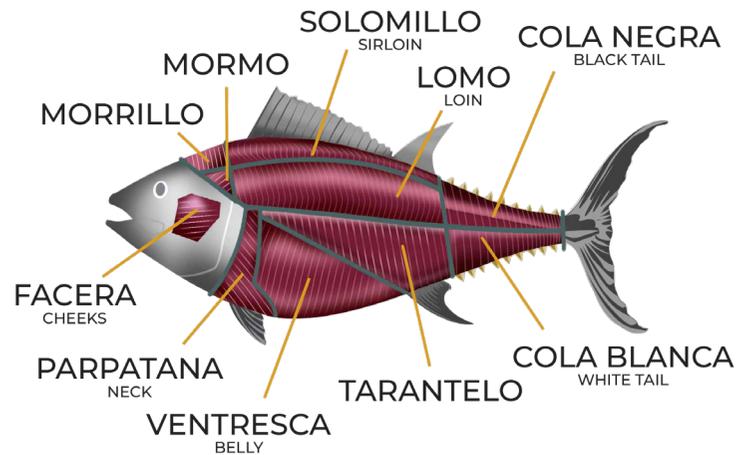


¡Bienvenidos a Herpac!

La visita a lo largo de nuestras instalaciones tendrá una duración de aproximadamente 75 minutos. En ella, aprenderemos todo sobre el ronqueo del atún y los distintos procesos de producción artesanal de éste. Para mayor seguridad e higiene, es obligatorio que utilices el equipo de protección, para así garantizar la salubridad de los productos alimenticios. Comenzaremos donde nos llega toda la materia prima y concluiremos donde se prepara el producto para su expedición final.

DESPIECE DEL ATÚN: EL RONQUEO



HERPAC
SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS

Polígono Industrial El Olivar s/n • 11160 - BARBATE - (Cádiz)
+34 956 430 746/431 908/431 376
www.herpac.com • herpac@herpac.com

HERPAC

SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS

EL RONQUEO.

UN ARTE MILENARIO



1. EL RONQUEO

El ronqueo, también conocido como despiece del atún, consiste en separar las distintas partes del atún en función del nivel de la grasa infiltrada de cada músculo. Este nivel determinará la forma de aprovechamiento posterior para su consumo. Su nombre se debe al sonido que hace el cuchillo al rozar el espinazo del atún, que recuerda a un ronquido. Tras este proceso, las distintas piezas extraídas del atún pasarán al siguiente nivel: salazón, ahumado o cocción, según corresponda.

2. LÍNEA DE SALAZÓN

Tras pasar un tiempo específico, que dependerá de cada pieza y producto, el atún pasa a la sala de lavado. Algunas de estas piezas pueden necesitar ser prensadas para quitarles el exceso de agua que hayan podido absorber. En la sala de salado se disponen las piezas formando capas con sal entre ellas, en grandes barreños. Este proceso milenario es realizado, por ejemplo, con nuestra famosa mojama con Indicación Geográfica Protegida, lo que le confiere ese sabor tan diferencial.



3. LÍNEA DE AHUMADO



El pescado destinado al ahumado se procesa en la sala de salado con una mezcla de sal y azúcar, para posteriormente lavarse en la sala de lavado. Posteriormente se ahumará en los hornos y se envasará. Para que el pescado quede jugoso aplicamos un ahumado “en frío”, es decir, sin alcanzar en ningún momento los 30 grados en el corazón del producto.

4. LÍNEA DE COCCIÓN



Cocemos el pescado en marmitas con agua y sal, y tras bajarle la temperatura en cámara lo pasamos a la sala de limpieza, donde se le quitan la piel y las espinas. Tras esto las piezas se terminan de preparar en tamaño y forma y se realiza la estiba en su envase específico.

5. DISTRIBUCIÓN



Aquí es donde se preparan los pedidos para nuestros clientes, tanto para el envío a casas particulares como para los muchos puntos de venta de productos Herpac. Esperamos que esta experiencia os haya resultado interesante, y no queremos despedirnos sin antes probar alguno de nuestros productos. ¡Os esperamos de nuevo muy pronto!

Compra a precio de fábrica cualquier producto de Herpac en www.herpac.com y disfruta de descuentos, ofertas y promociones. Envíos a todo el territorio peninsular.