

INSCA

La Asociación Internacional de Tripa Natural está en Valencia para su 42 Convención Anual

Mucho antes que el hombre empezara a escribir, ya preparaba y comía embutido

Mercalevante, Valencia
Mucho antes de que el hombre empezara a escribir, preparaba y comía embutido. El primer escritor de libros de cocina incluyó en su obra, en el año 228 d.C., recetas de embutido, haciendo de el embutido en Tripa Natural uno de los alimentos más «*convenientes*».

Con el interés actual en la comida de diferentes culturas, el embutido de calidad en Tripa Natural continúa suministrando una gran variedad -una imagen culinaria de las culturas del mundo.

Algunos de los embutidos más famosos fueron denominados como su lugar de origen, como Frankfurt, Vienna, Genoa y Salamis.

Hoy, podemos entrar en un supermercado y tener una variedad de casi 200 tipos de embutidos, cada uno de ellos con sus atractivas peculiaridades. Piense en los platos del mundo que se preparan con embutido y podrá usted apreciar la infinidad de la cultura del mismo.

Aún más, si usted prueba varios tipos de embutido en sus diferentes recetas, descubrirá el sabor representativo de las comidas del mundo. Como es bien sabido, el embutido es la más antigua y la más duradera forma de carne modificada.

En muchas ocasiones el embutido ha sido considerado como la primera «*comida conveniente*» en el mundo. Su historia paraleliza la historia del hombre

■ Algunos de los embutidos más famosos recuerdan su país de origen

■ El embutido en tripa natural se considera un alimento adecuado

y la civilización. De hecho, desde que el hombre es carnívoro los intestinos de los animales han sido utilizados como tripa para embutido, sin mencionar una gran variedad de usos alternativos.

La tripa natural es mejor por las siguientes razones:

- La Tripa Natural permite una fácil y profunda penetración del humo.

- La Tripa Natural tiene unas excelentes características de elasticidad y de fuerza de tensión, para permitir una producción de alta eficiencia y expansión durante el llenado.

- La Tripa Natural protege el fino sabor del embutido, sin contribuir al mismo con sabores exteriores.

- El embutido de Tripa Natural tiene ese especial «sonoro» y tierno bocado como ningún otro producto producido por el hombre, y que tan demandado es por el actual consumidor que es conocedor de ello.

- El embutido en Tripa Natural permanece tierno y jugoso.

- La calidad osmótica de la Tripa Natural permite un cocinado magnífico.

- El término «*Natural*» es y continuará siendo uno de los factores más influenciados en las decisiones de compra de los consumidores.

- Es a lo largo de los últimos mil años cuando la producción de embutido se ha encauzado hacia su propio, venerado y altamente desarrollado gremio. Los profesionales son los que han contribuido al desarrollo de



MERCALLEVANTE

Embutido de tripa natural.

una rica tradición, al mismo tiempo sofisticada y, todavía personal.

En numerosas ocasiones, las familias han transmitido, durante generaciones y a través de docenas de naciones, su particular forma de producir embutido, con cada «*wurstmacher*» contribuyendo con su gusto y herencia al arte.

Por supuesto, el arte se vio también influenciado por la demanda de los mercados y la disponibilidad de varios ingredientes que se colocaban en el interior del embutido.



MERCALLEVANTE

EL BALNEARIO LAS ARENAS. El hotel balneario acoge este foro profesional.

INSCA

The Natural Casing World comes to Spain

The International Natural Sausage Casing Association is in Valencia, Spain for its 42nd Annual Meeting

Mercalevante, Valencia
Long before man learned to write, he was making and eating sausage. The first cookbook writer provided sausage recipes in 228 A.D. - making sausage in NATURAL CASINGS one of the first convenience foods.

With today's interest in ethnic foods, quality sausages in NATURAL CASINGS continue to provide infinite variety - a culinary tapestry of world cultures. Some of the most famous sausages were named after their places of origin, such as Frankfurt; Vienna; Genoa; and Salamis.

Today, we can simply walk

into a supermarket and have a choice of almost 200 kinds of sausages, each in its own special appeal.

Consider all the cuisines of the world which begin with sausage and you approach culinary infinity. What's more, as you sample the various kinds of sausage in different recipes, you find yourself tasting representative foods of the world. Sausage is known to be the oldest and most enduring form of processed meat. In some respects, it may even be considered the world's very first «*convenience food*». The history of sausage production parallels the recorded history

of man and civilization. In fact, for as long as man has been carnivorous, the intestinal tract of meat animals has been used for sausage casings - not to mention a variety of other uses as well. Natural sausage casings are better for several reasons:

- Natural Casings readily permit deep smoke penetration

- Natural Casings have excellent characteristics of elasticity and tensile strength, to allow for high efficiency production and expansion during filling

- Natural Casings protect the fine flavor of sausage, without contributing any conflicting

flavorings of their own Natural Casing Sausage has that special "snap" and tender bite that's like no other man-made product, and is so highly demanded by today's knowledgeable consumers

- Sausage in Natural Casings stays tender and juicy

- The osmotic quality of Natural Casings permits superb cooking

- The term «*Natural*» is, and continues to be, one of the most powerful words influencing consumers' buying decisions.

- It's only during the last thousand years, however, that Sausage Making has come into its

own as a venerable and highly developed craft. The practitioners of this trade have fostered a rich tradition - at once sophisticated and yet personal.

In many cases, families handed down their particular sausage making art over several generations and across dozens of nations, with each «*wurstmacher*» contributing his taste and heritage to the art. Of course, the art was also influenced by the demand of the marketplace and by the availability of the various ingredients which went into the sausage.

For information and sausage recipes, please visit the INSCA website at www.insca.org.