GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Cómo saber si una croqueta es de calidad

Comunicados | 25/03/2022 | 00:00

La tienda online de croquetas gourmet, Croquetasricas.com, como especialista en el sector, da unos consejos para indentificar las principales características de una buena croqueta

/COMUNICAE/

La tienda online de croquetas gourmet, Croquetasricas.com, como especialista en el sector, da unos consejos para indentificar las principales características de una buena croqueta

La tienda online de croquetas gourmet, Croquetasricas.com quiere dar una serie de consejos sobre cómo diferenciar una buena croqueta de una que no lo es.

La croqueta es una de los productos que más gustan tanto a pequeños como a mayores, y por eso en la actualidad existen muchas empresas que elaboran croquetas y las venden en restaurantes, supermercados o a domicilio.

Se pueden encontrar de distintas variedades ya que es un producto que va bien con muchísimos ingredientes, aunque como ya se ha mencionado en otras ocasiones, la croqueta de jamón ibérico, es la reina de las croquetas al tener una cuota de mercado de casi un 70%.

Croqueta congelada VS Croqueta Ultracongelada

Además hay un concepto en ocasiones erróneo con el tema del producto congelado. Se ha de diferenciar entre un producto congelado y uno ultracongelado.

Que unas croquetas sean congeladas no tiene que ser negativo, ya que se hace fundamentalmente para poder distribuir un producto por todo el mundo manteniendo la calidad (se puede emplear la receta de toda la vida, pero utilizando unas cazuelas grandes para la bechamel de manera automatizada).

Es como cuando se está en casa, se hace comida de más (croquetas, lentejas, etc.) y se congela

porque no se va a comer todo de golpe. Pues en este caso es lo mismo, ya que los obradores de croquetas deben de utilizar ingredientes de calidad (leche, mantequilla, jamón, etc.) si quieren ofrecer una croqueta de verdad y casera.

Respecto a las croquetas ultracongeladas, suelen ser croquetas que se componen de agua, aromas, grasas vegetales y potenciadores de sabor. Todo esto se hace para ahorrar costes a la hora de elaborarlas, ya que muchas materias primas tienen un coste elevado, y más actualmente con las distintas crisis de precios que hay.

3 Claves para diferenciar una croqueta buena de una que no lo es

Mirar los ingredientes

Una croqueta de calidad, tiene que llevar como ingredientes para hacer la bechamel: leche entera, mantequilla, harina y el ingrediente principal. Esos son obligatorios.

No deben de usar margarinas, leches en polvo, sueros lácteos o leches desnatadas en polvo reconstituidas.

Evidentemente la gente alérgica a ciertos alimentos como la lactosa o el gluten, tendrán que mirar si la croqueta tiene leche sin lactosa, aceite en lugar de mantequilla y que la harina y el pan rallado, no lleven gluten.

El sabor principal

Si comieses la croqueta a ciegas, deberías de saber de forma inmediata de qué es, debe destacar el sabor principal, en algunos casos, se deberían de notar los trocitos del producto principal (jamón ibérico, pollo, chorizo, etc.)

La forma

Para saber si una croqueta es casera también nos podemos fijar en la forma, ya que todas no deberían de ser todas exactamente iguales.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/170274-como-saber-si-una-croqueta-es-de-calidad.htm