

# Tips Elaboración de salsa de tomate



UTILIZAR SIEMPRE  
DEALANTAL  
Y COFIA O GORRO.

1. *Las nuevas variedades de tomate tienen menor acidez, por eso es fundamental agregar dos cucharadas soperas de vinagre blanco de alcohol por cada botella de kilo, para acidificar la salsa (no modifica el sabor y es fundamental para evitar el Botulismo).*

2. *Es recomendable que la conserva de tomate lleve sólo tomate, sin agregar ninguna otra verdura (morrón, albahaca, ajo, etc). En caso de querer elaborar con estos agregados, es imprescindible pasar por el autoclave.*

3. *Los envases de vidrio pueden ser reutilizados pero las tapas siempre deben ser nuevas para garantizar hermeticidad.*

4. *Hervir a baño maría tapando completamente con el agua los envases.*

5. *Comenzar a contar el tiempo de hervor cuando haya una ebullición fuerte.*

- *Botellas de ½ Kg.: hervir 30 min.*
- *Botellas de 1 kg.: hervir 60 min.*



**cfpa 2**  
**Puesto Chañar**  
CAPACITACION AGROPECUARIA

[www.puestochaniar.com](http://www.puestochaniar.com)