



Fiche de Préparation du Produit

Composition

Maigre 1 ^a a 0°C	75,00 kg
Poitrine -2 -4 °C	25,00 kg
PR0001220 Chorizo HSM-38	6,00 kg
PR0001635 Nitrifiant EG27-12	0,05 kg
Eau	4,00 L

Ail(*)

(*)selon goût

Procédure

1. Hacher le maigre avec la placede 30 mm et la poitrine avec la plaque de 12 mm.
 2. Mélanger et ajouter la pâte de préparation Chorizo HSM-38 avec l'eau et le reste des additifs.
 3. Pétrir, si possible en sous-vide, jusqu'à obtenir une masse homogène (3-5 minutos).
 4. Embosser dans des boyaux naturels ou artificiels calibre 40-45 mm.
 5. Égoutter avant de passer au sècheiro.
 6. Une première étape de fermentation a 20°-22° C y 85-90% HR.
 7. Ensuite, passez au séchage avec une consigne de 14-16° C et 75-80% d'humidité relative.
-

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es