





## Fiche de Préparation du Produit

### Composition

---

Maigre á 0°C	46,00 kg
Découpe de poitrine -2 -4 °C	44,00 kg
PR0001720 C. Mi-cuit HSM	8,00 kg
Eau	10,00 L

### Procédure

- 
1. Hacher les viandes á une température de 0° C et les graisses entre -2 y -4° C avec la plaque de 8 mm.
  2. Passer au ensuite au malaxeur et mélangé avec la préparation et l'eau en sous-vide , si possible, pendant 3-4 minutes.
  3. Laisser macérer à 2-4 ° C un ou deux jour.
  4. Embosser en boyau de porc 32-34 et cuir au chaudron ouvert á 75° C pendant 40 minute ou au four.
  5. Laisser refroidir et mettre en sous-vide ou disposer á la sa vente.
- 

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