





## Fiche de Préparation du Produit

### Composition

---

Maigre	80,00 kg
PR0001811 brochettes rouges L	4,50 kg
Eau	20,00 L

### Procédure

---

1. Hacher les maigres polis à une température de 0° C avec la place de 2-3 à l'oeil ou manuellement.
  2. Introduire dans le malaxeur ajouter la pâte préalablement élaborée avec la préparation Brochettes rouges-L et l'eau
  3. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien absorbée, passer en chambre froide pour une macération pendant 24 heures
  4. Piquer les morceaux de viande avec les aiguilles et garder en chambre froide.
- 

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