





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro de 2ª	32,00 kg
Papada	24,00 kg
Agua/hielo	11,00 kg
Leche natural fría	2,00 kg
Limonos (enteros)	0,25 kg
Fécula de patata	6,00 kg
Salchicha Bratwurst HSM-003	0,50 kg
Agua	20,00 L

### Proceso

---

1. Trabajar en la cutter el preparado Salchicha Bratwurst HSM-003 con el agua hasta formar papilla, añadiendo a continuación las carnes y el resto de ingredientes hasta formar una pasta fina.
  2. El agua/hielo se deberá adicionar a lo largo del proceso para controlar la temperatura de la masa.
  3. Embutir en tripa raspada de cerdo de calibre 28-30 mm.
  4. Cocer en caldera abierta a 75-80° C durante 45 minutos.
  5. Enfriar con agua y guardar en cámara.
- 

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