



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0 °C	65,00 kg
Panceta a -2 a -4 °C	35,00 kg
PR0000170 Chorizo casero 00	6,00 kg
Agua	4,00 L

Ajo (*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar las carnes por la placa de 8 mm.
 2. Pasar a la mezcladora y adicionar la papilla Chorizo casero 00 con el agua y con el ajo.
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos) .Dejar reposar en cámara a 4-6 °C hasta el día siguiente.
 4. Embutir en tripa raspada de cerdo calibre 30-36 mm. Dejar escurrir antes de pasar a cámara o secadero.
 5. Si se pasa al secadero efectuar un oreo de 16-18 °C y 60-65 % HR, entre 18 y 24 horas.
 6. Después el producto ya esta listo para su venta.
-

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