



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Panceta	25,00 kg
Tocino	75,00 kg
PR0000520 Sob. Mallorquina	10,00 kg

Proceso

1. Una vez picadas las carnes entre 0 y 2° C, amasar al vacío incorporando los aditivos hasta una buena mezcla.
 2. La masa al salir de la amasadora no debe superar los 6° C.
 3. Se recomienda dejar en cámara de 4-6° C de un día para otro.
 4. Embutir en tripa natural (cular, ciegos o rizada) o artificial.
 5. Pasar a secadero a 12-14° C y 75-80% de humedad relativa hasta su expedición.
-

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