



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	65,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0000911 Base HSM	2,00 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,30 kg
Agua	4,00 L
Sal común	2,00 kg
Pimentón	2,00 kg

Ajo (*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar las carnes por la magra y la panceta por las placas de 30 mm y 12 mm respectivamente.
 2. Pasar a amasadora y adicionar la papilla del preparado Base HSM con el agua y el resto de aditivos.
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
 4. Embutir en tripa natural o artificial calibre 40-45 mm.
 5. Dejar escurrir antes de pasar al secadero.
 6. Efectuar primeramente un estufaje a 20°-22° C y 85-90% HR.
 7. A continuación proceder al secado con unas consignas de 14-16° C y 75-80% HR.
-

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