





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

Magro 1ª a 0°C	60,00 kg
Panceta a -2- 4°C	40,00 kg
PR0001220 Chorizo HSM-38	8,50 kg
PR0001635 Nitrificante EG27-12	0,05 kg
Agua	5,00 L

Ajo(\*)

(\*) Al gusto

### Proceso

---

1. Picar las carnes por la placa de 8 mm.
  2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla elaborada con el preparado Chorizo HSM-38 y el agua.
  3. Amasar, si es posible a vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos).
  4. Dejar reposar en cámara a 4-6 °C hasta el día siguiente.
  5. Embutir en tripa raspada de cerdo de calibre 30-36 mm. Dejar escurrir antes de pasar a cámara o secadero.
  6. Si se pasa al secadero efectuar un oreo a 16-18 °C y 60-65 % HR, durante 18-24 horas.
  7. Pasado este tiempo el producto está listo para su venta.
- 

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