



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro de 1ª	60,00 kg
Papada	5,80 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,20 kg
PR0001250 Mort. siciliana HSM	6,00 kg
Tocino escaldado	10,00 kg
Agua	18,00 L

Proceso

1. Introducir las carnes picadas en la amasadora junto con la sal nitrificante y la mortadela siciliana HSM (esta última en papilla con el agua).
2. Amasar al vacío hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Adicionar el tocino escaldado en dados y continuar el amasado sin sobrepasar los 7-8° C
4. Dejar en maceración a 4-6° C de un día para otro.
5. Embutir en la tripa impermeable y cocer a 75-78° C hasta alcanzar 66-68° C en el centro de la pieza.

NOTA: Para escaldar el tocino, se corta previamente a dados, se introduce en agua hirviendo, y se sacan cuando arranca de nuevo a hervir. Se adicionan a la masa templados o fríos.

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