



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	65,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0001440 Base HSM sin color	2,00 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,20 kg
Sal común	2,00 kg
Pimentón	2,00 kg
Agua	4,00 L

Ajo (*)

(*) Al gusto

Proceso

1. Picar las carne de magro y la panceta por las placas de 8-10 mm.
 2. Pasar a la amasadora y agregar la papilla hecha con el preparado Base HSM sin color, el agua y el resto de ingredientes.
 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. Dejar escurrir antes de pasar al secadero.
 5. Efectuar primeramente un estufaje a 20°-22° C y del 85-90% HR.
 6. 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