



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro a 0°C	46,00 kg
Recortes de panceta -2 -4 °C	44,00 kg
PR0001720 C. semicocido HSM	8,00 kg
Agua	10,00 L

Proceso

1. Picar las carnes a una temperatura de 0° C y las grasas entre -2 y -4° C por la placa de 8 mm.
 2. Pasarlas a la amasadora y a continuación mezclar con el preparado y el agua con vacío, si se tiene, durante 3-4 minutos.
 3. Dejar en maceración a 2-4 ° C un día o dos.
 4. Embutir en tripa de cerdo 32-34 y cocer en caldera abierta 75° C durante 40 minutos o en horno.
 5. Dejar enfriar y meter al vacío o disponer así para su venta.
-

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