





## Ficha de Preparación del Producto

### Composición

---

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Magro 2ª a 0°C             | 30,00 |
| Papada a -2 °C             | 30,00 |
| Panceta a -2 -4 °C         | 40,00 |
| PR0001764 Chistorra HSM-03 | 9,50  |
| Agua                       | 5,00  |

Ajo (\*)

(\*) Al gusto

### Proceso

---

1. Picar los magros, la papada y la panceta (o recortes de panceta) mezclados por la placa de 8 mm.
2. Pasar a amasadora y agregar el preparado Chistorra HSM-03 y el a
3. Amasar 4-5 minutos, al vacío si se tiene, hasta tener una masa compacta.
4. Embutir inmediatamente en tripa artificial, tipo Fibran, o natural de cordero de calibre 20-22 mm.
5. Efectuar un estufaje a 18-20° C y 80-85% HR durante 24 horas.
6. A continuación pasarlo a secadero artificial, si se tiene, a una temperatura de 14-16° C y 75-80% HR para la tripa artificial y para la natural del 70-75% HR.

NOTA: Recordar que se ha de embutir sin dejar macerar.

---

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