



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	65,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0001849 Curabas HSM+C	4,00 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,20 kg
Sal común	1,80 kg
Pimentón	2,00 kg
Agua	4,00 L

Proceso

1. Picar las carnes mezcladas por la placa de 8 mm.
 2. Pasar a la amasadora y adicionar la papilla del preparado Curabas HSM+ C con el agua y el resto de los aditivos.
 3. Amasar, si es posible al vacío, hasta conseguir una masa homogénea (3-5 minutos). Dejar reposar en cámara a 4-6° C hasta el día siguiente.
 4. Embutir en tripa raspada de cerdo de calibre 32-40 mm. Dejar escurrir antes de pasar a secadero.
 5. Efectuar primeramente un estufaje a 20-22° C y 85-90% HR.
 6. A continuación proceder al secado, con unas consignas de 14-16° y 75-80% HR.
-

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