



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	32,00 kg
Magro 2ª a 0°C	8,00 kg
PR0001119 Barra DC	6,50 kg
PR0002043 Arococ- HSM	0,30 kg
Fécula de patata	5,00 kg
Agua	42,00 L

Proceso

1. Picamos el magro 1ª por placa de 14 mm o tres ojos, y el magro 2ª por placa de 8 mm.
 2. Pasamos a la amasadora y agregamos los demás ingredientes menos la Fécula de patata.
 3. Amasamos al vacío durante más o menos 20 minutos.
 4. Dejamos en cámara para su nitrificación durante 24-48 horas.
 5. Amasamos transcurrido este tiempo incorporando la fécula de patata hasta su total dispersión.
 6. Embutimos en tripa o molde y cocemos a 75-78°C hasta alcanzar 70-72 °C en el centro.
 7. Por último enfriamos con agua lo más rápido posible.
-

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