



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro a 0 °C	65,00 kg
Recortes de panceta a -2 -4 °C	35,00 kg
PR0001953 Long. de Payes HSM	6,00 kg

Proceso

1. Picar las carnes por la placa de 8 mm, mezclando las carnes al picar.
 2. Amasar las carnes al vacío, adicionando la Longaniza de Payés HSM previamente dispersado en el agua.
 3. Es conveniente amasar al vacío hasta total mezcla de los aditivos, aproximadamente 4-6 minutos. Dejar reposar la masa en cámara de 2° C durante 24 horas (de un día para otro).
 4. Embutir en tripa natural (cerdo) calibre 32-36 mm. o en la tripa deseada.
 5. Proceder al estufado, si es posible, durante 24 horas a una temperatura de 18-20° C y humedad relativa de 85-90%. Pasar a continuación a secadero, a una temperatura de 14° C y humedad relativa de 70
-

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