



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro 1ª a 0°C	65,00 kg
Panceta a -2-4 °C	35,00 kg
PR0002004 Chorizo HSM-55	8,50 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,20 kg
Agua	5,00 L

Proceso

1. Picamos las carnes por placa de 14 mm o 3 ojos.
 2. Pasamos a la amasadora y agregamos el resto de ingredientes.
 3. Amasamos durante 4 minutos.
 4. Embutimos en tripa artificial en el calibre deseado.
 5. Pasamos al secadero y damos un estufaje a 20-24°C y 95% HR 36-48 horas .
 6. Secamos a una temperatura de 12-14 °C y 75% HR.
-

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