



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro de 1ª a 0°C	80,00 kg
Panceta a -2 -4 °C	20,00 kg
PR0002005 HSM-Vela	8,70 kg
PR0000490 Sal nitrificante HSM	0,20 kg
Agua	4,00 L

Ajo (*)

(*) Al gusto

Recomendable uso cultivos:

Lyocarni RHM-33

Proceso

1. Picar la magra por la placa de 3 ojos o 35 mm, y la panceta por la placa de 14-17 mm.
2. Amasar al vacío con la papilla de los aditivos y el agua hasta que se haya dispersado totalmente. El tiempo dependerá del tipo de amasadora.
3. Pasar a cámara entre 4-6° C unas 12 horas.
4. Embutir en tripa deseada y dejar escurrir unas horas a temperatura ambiente.
5. Efectuar un estufaje a 22-24° C y 80-85% HR durante dos días (si se puede controlar, hasta que el pH baje o bien que "hinche" el chorizo) y a continuación pasar a secadero a 12-14° C y 75-80% humedad relativa hasta el final del proceso.

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