



SAUCISSE DE VEAU CLEAN

Ingrédients de départ

34.000 kg	Viande de veau K II
8.000 kg	Tête-de-veau
12.000 kg	Viande de porc S III
26.000 kg	Lard de cou
20.000 kg	Eau et glace
100.000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

18 g	Sel de cuisine	
20 g	Pacocut saucisse à rôtir	n° d'art. 18406
6 g	Epices saucisse de veau SA	n° d'art. 1406

Instructions

1. Blitzer la masse comme d'habitude.
2. Pousser la masse dans les boyaux.