



# 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
<b>100.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## 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.