



## SALAMETTI DE GIBIER

### Ingrédients de départ

20.000 kg	Viande de chevreuil maigre H II, hachée 3 mm
60.000 kg	Viande de chevreuil maigre H II, surgelée
20.000 kg	Poitrine de porc grasse/tranches de poitrine SV
<b>100.000 kg</b>	<b>Masse totale</b>

### Épices et ingrédients par kilogramme

26 g	Sel nitrité pour saumure	
10 g	Pacoferm corsé.....	n° d'art. 1874
1 g	Thym effeuillé.....	n° d'art. 1143
0.3 g	Romarin haché.....	n° d'art. 6055

### Matériel auxiliaire

1 sa.	de ferment SK 47 (20 g pour 100 kg de masse) .....	n° d'art. 2224.1
	Boyau d'agneau calibre 20/22	

### Instructions

1. Couper la poitrine de porc en morceaux de 5 × 5 cm et les congeler.
2. Dans le cutter, mélanger la viande congelée aux épices et au ferment jusqu'à obtenir le grain souhaité.
3. Ajouter la viande de chevreuil H II hachée et le sel nitrité pour saumure et mélanger jusqu'à obtenir le grain définitif.
4. Remplir les boyaux préparés puis traiter comme d'habitude.

### Remarque, variante

Conseil de maturation:

Laisser transpirer les saucisses crues fraîchement remplies pendant 24 heures à 22° C et à une humidité relative de 94%.

Maturer 24 heures supplémentaires à 20° C et 90% d'humidité relative.

Fumer rapidement et maturer à 16° C et 80% d'humidité relative.