



SALAMI SECHE A L'AIR SANS NUMEROS E

Ingrédients

| | |
|-------------------|---|
| 25,000 kg | Viande de bœuf B I fraîche |
| 25,000 kg | Viande de bœuf B I surgelée |
| 25,000 kg | Viande à saucisse de porc P I surgelée |
| 25,000 kg | Lard de porc P V (poitrine/carré) surgelé |
| 100.000 kg | Masse totale |

Épices et ingrédients par kilogramme

| | | |
|----------|---------------------------------|-----------------|
| 28 g | Sel de mer fin | |
| 14 g | Saucisse crue bio combi sA..... | n° d'art. 15469 |
| 1 sachet | Ferment SK 81..... | n° d'art. 19304 |

Instructions

1. Passer la viande de bœuf fraîche au hachoir (3 mm).
2. Passer la viande de porc surgelée P I et la viande de bœuf surgelée B I au cutter avec les ferments et les épices jusqu'à obtenir un grain d'env. 4 mm.
3. Ajouter le lard de porc P V surgelé en dés et passer au cutter jusqu'à obtenir un grain d'env. 3 mm.
4. Ajouter la viande de bœuf hachée et saupoudrer uniformément de sel marin jusqu'à obtention d'une masse compacte.
5. La température de la chair à saucisse doit s'élever à env. -2° C.
6. Remplir la chair dans les boyaux préparés.
7. Après ajustement des températures, laisser exsuder à 24° C et à 90% d'humidité relative pendant 24 heures, en suivant les recommandations ci-dessous ou selon l'expérience.

Conseils de maturation pour calibre 60

1. 6 heures à env. 15-20° C sans humidité (pour ajustement de température)
2. 24 heures à 22-24° C / humidité relative 90-94%
3. 24 heures à 20-22° C / humidité relative 90-92%
4. 24 heures à 18-20° C / humidité relative 88-90%
5. Sécher légèrement avec un peu de fumée.
6. Pendant 3 jours à une température de 18-20° C et à une humidité relative de 85-88% pour descendre progressivement à 80%.
7. Le 7^e jour, apport modéré de fumée.
8. Maturation et affinage des saucisses à 15-16° C et à 75% d'humidité relative.