



JAMBON CUIT 20%

Ingrédients

Jambon de porc préparé

Épices et ingrédients par kilogramme de saumure

pour différents saveurs
1-2 g Ail liquide..... n° d'art. 9125

Composition de la saumure pour une injection à 15%

83,000 kg	Eau	
5,000 kg	Vianda bloc de jambon.....	n° d'art. 8828
12,000 kg	Sel nitrité pour saumure	
100.000 kg	Saumure	

Instructions

1. Préparer l'eau dans un récipient, incorporer le Vianda bloc de jambon en mélangeant vigoureusement, puis ajouter le sel nitrité et le dissoudre.
2. Une fois prête, la saumure peut être injectée directement dans la viande.
3. Placer la viande dans le malaxeur et baratter sous vide.
4. Programme de malaxeur en fonction du fabricant.
5. Après barattage, les morceaux de viande peuvent être séchés dans l'armoire-fourneau, fumés et cuits à terme jusqu'à une température à cœur de 72° C.