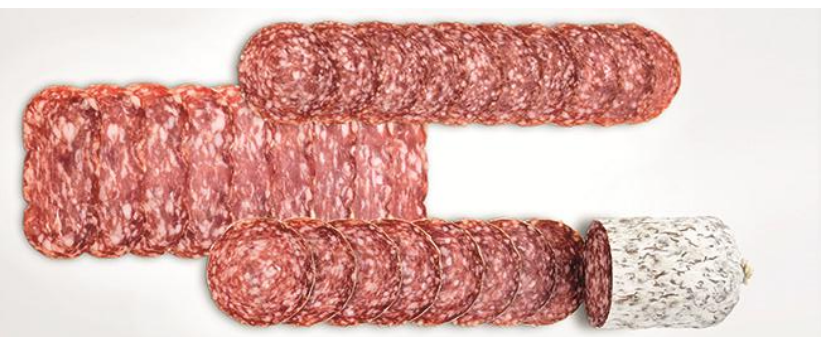


Salami Traditionel avec PX-13

Goût authentique avec la nouvelle culture de démarrage PX-13 - la culture 100 % fabriquée en Suisse - un vrai Bernois !

Le salami au
goût italien !



Masse de base

80.000	kg	viande de porc PI
20.000	kg	PVII lard de dos congelé
100.000	kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

26 g sel nitrité
10 g Salami Mix Bianco
0.12 g Ferment PX 13

N° art. 8394
N° art. 23338
N° art. 29051

Méthode de travail

1. Hacher le lard congelé à la granulométrie souhaitée (au Blitz/Cutter).
2. Hacher la viande (mélange viande pré-congelé et frais) (au Blitz/Cutter).
3. Ajouter Pacoferm Salami traditionnel, sel nitrité, et ferments PX 13.
4. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une liaison légère.
5. Pousser la masse dans un boyau de saucisse approprié.

Maturation /temps et humidité

1. 14 h à 21-22 °C / Humidité env. 92 %.
2. 10 h à 20-21 °C / Humidité env. 85 %.
3. 24 h à 19-20 °C / Humidité env. 80 %.
4. 24 h à 18-19°C / Humidité env.78%
5. Phase finale à 12-14 °C / Humidité env. 78 %.