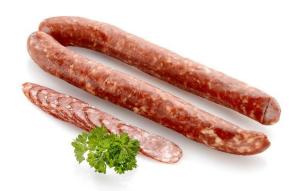


# IGEHO Salamettis de porc

Le snack entre les repas!



#### Masse de base

80.000 kg 20.000 kg	viande de porc PI PVII lard de dos congelé	
100 000 kg	Masse totale	

## Épices et ingrédients par kilogramme

26 g sel nitrité no.-art 8394 9 g Pacoferm Salami traditionell no.-art 20616 0.2 g Ferment SK81 no.-art 19304

#### Méthode de travail

- 1. Hachez le lard congelé à la granulométrie souhaitée (au Blitz/Cutter)
- 2. Hachez la viande (melange viande pré-congelé et frais) (au Blitz/Cutter)
- 3. Ajoutez Pacoferm Salami traditionelle, sel nitrité, et ferments SK81
- 4. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une liaison légère
- 5. Poussez la masse dans un boyau de saucisse approprié

#### Proposition de la maturation /temps et humidité

- 1. rougir à 24 h. 22-24 °C / Humidité env.92%
- 2. sécher:à 2 h. 22-24 °C , puis éventuellement fumer selon la couleur / l'intensité de fumée désirée.3. sécher à 12-14 °C / Humidité 72-76% jusqu'à ce que le séchage souhaité soit atteint.

### Variantes (on Top)

1.	Bacon Cheese	20 g/kg masse de base	noart 24645
2.	Pacovario	16 g/kg masse de base	noart. 8108
3.	Gyros	8 g/kg masse de base	noart 16196
4.	Jalapaco/Gruyère	16 g/kg masse de base	no. art. 23204
		170 g/kg masse de base	Gruyère fort

La recette correspond à l'état technique actuel et la législation alimentaire en vigueur. L'utilisateur de la prescription est responsable de la vérification des dispositions.