

# IGEHO Salamettis de porc

Le snack entre  
les repas!



## 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                  | 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 (mélange viande pré-congelé et frais) (au Blitz/Cutter)
3. Ajoutez Pacoferm Salami traditionnelle, 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  | no.-art 24645  |
| 2. | Pacovario        | 16 g/kg masse de base  | no.-art. 8108  |
| 3. | Gyros            | 8 g/kg masse de base   | no.-art 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.