Pâté de campagne de veau Tradition

MATIÈRES PREMIÈRES

32 %	Foie de veau
60 %	Poitrine de veau
8 %	Eau de cuisson

INGRÉDIENTS

45 g/kg	OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition SA* (Réf : 82108TR)
15 g/kg	Sel nitrite (Réf : 10902B)

ÉTAPES DE FABRICATION

Pocher la poitrine de veau, laisser refroidir.
Passer au hachoir le foie à la plaque 10 mm et la poitrine de veau pochée à la plaque 8 mm.
Mettre le tout dans la cuve du mélangeur.
Incorporer **OPTIMA® Pâté de Campagne Tradition SA***, le sel nitrité et l'eau de cuisson.
Laisser tourner jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Moulage
Mouler la préparation dans un moule aluminium ou en terre cuite.

Cuisson :
Mettre en cuisson sèche à 80°c finir la cuisson à 72° à cœur du produit.

Refroidir le produit.

* sans allergènes

44, avenue Jacques Duclos – 37700 Saint-Pierre-des-Corps-
Tél : 02.47.63.18.92 – Fax : 02.47.44.12.42 - @ : contact@avelinepro.fr