SAUCISSON SEC 40 PR - S/ARO

MATIÈRES PREMIÈRES

650 g - Épaule de porc
150 g - Poitrine de porc
200 g - Bardière de porc
2 g - Vin Rouge

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

50 g - Saucisson Sec 40 PR S/ARO (Réf : 83101)

PRÉPARATION

Hacher ou cutterer les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Pousser en robe de porc ou gros de bœuf de diamètre 50 à 55 mm.
Égoutter 24 heures entre 6 et 12°C sans courant d'air.

CUISSON

Étuver de 24°C max, avec une faible ventilation à 75 à 90% HR pendant 48 heures.
Dès que la couleur est montée et que la prise en pâte est faite, placer les saucissons enséchage entre 12 et 14°C, de 72 à 80 % HR.

Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr