



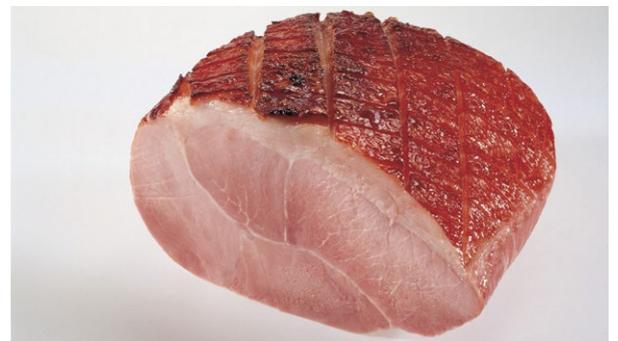
SAUMURE SUPÉRIEUR AVEC ARO. PETITS SALÉS SA

MATIÈRES PREMIÈRES

pc. Poitrine de porc
pc. Échine de porc
pc. Jarret de porc
pc. Travers de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Dosage pour 1 litre de saumure à 10%
17g - Saumure Supérieur avec Arôme et Petits salés SA
(Réf : 86202)
121g - Sel nitrité (Réf : 10902B)
862g - Eau +/- 0°C



PRÉPARATION

Piquer les petites pièces (travers de côtes, poitrine)
avec la pointe d'un couteau et les mettre 48h en immersion.
Pour des pièces plus importantes, injecter de 12 à 15 % de saumure et immerger 12 h.

CUISSON

Viandes à Potée :

Cuisson dans le bouillon de légumes après avoir dessalée la pièce de viande.

Viandes pour Choucroute :

Cuire les pièces de viande dans un bouillon charcutier à 85°.

*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.*

