

Droge worst pur porc



Perfekte smaakbalans

Samenstelling

Licht bevroren, vast buikspek	1 kg
OF	
2/3 Licht bevroren varkensvlees (schouder)	
1/3 Bevroren bandspek	

Hulpgrondstoffen

Evlier Pur porc complet	40 g (40 g/kg)
Nitrietpekelsout (NPZ)	20 g (20 g/kg)
Keukenzout	8 g (8 g/kg)
Evlier Salami protect	

Totaal massa: 1,00 kg

Bereiding

Meng het buikspek met **Evlier Pur porc complet**. Voeg het zout en het NPZ toe en meng nogmaals goed. Draai het geheel door de 4 of 5 mm plaat en vul het af in schapen- of varkensdarmen.

Bestrooi de worsten met **Evlier Salami protect**, klop het overtollige poeder eraf en bewaar ze een nacht in de koeling.

Droog de worsten vervolgens op 16 à 18 °C met een luchtvochtigheid tussen 78 en 85 %. Na enige tijd zullen de worsten minder zacht aanvoelen en wordt de witte kleur van **Evlier Salami protect** zichtbaar. Dan zijn de pur porc worsten klaar voor verkoop.



Evlier Pur porc complet is een all-in-mix met de ideale smaakbalans en juiste pH-waarde voor een échte pur porc droge worst.



Evlier Salami protect bezorgt uw droge worsten en salami's een ambachtelijke en kwalitatieve look met actieve beschermende werking (voorkomt schimmelvorming).

Droge worst