



Droge worst pur porc

Perfecte smaakbalans

Samenstelling

- Licht bevroren, vast buikspek 1 kg
- OF
- 2/3 licht bevroren varkenvlees (schouder)
- 1/3 bevroren bandspek

Totale massa:

1 kg

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

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.

tip

- 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).