



PUR PORC SAUCISSON SEC

*Un mélange complet pour
un Pur Porc saucisson sec authentique.*

COMPOSITION

Lard de poitrine dur, légèrement congelé
ou
2/3 de viande de porc (épaule), légèrement
congelée et 1/3 de lard bien congelé

MATIÈRES AUXILIAIRES PAR KG

Pur Porc Complet	40 g
sel nitrité	20 g
sel de cuisine	8 g

Salami Protect

PRÉPARATION

Mélanger d'abord le lard avec le mélange **Pur Porc Complet**, puis ajouter le sel et le sel nitrité et bien remuer encore une fois. Passer la pâte à la plaque de 4 ou 5 mm et embosser dans des boyaux de mouton ou de porc. Saupoudrer les saucissons avec **Salami Protect** et enlever l'excédent du produit. Pendre une nuit au frigo. Laisser sécher à une température entre 16 et 18°C avec un taux d'humidité entre 78 et 85%.

! Le mélange **Pur Porc Complet** donne un goût équilibré et contient le ph idéal pour Pur Porc saucisson sec authentique.

! Le **Salami Protect** donne un aspect de qualité artisanale à vos saucissons secs avec un effet protecteur actif (résistant à la moisissure).