



## Saucisson type Halal droit - Diamètre 40

enrobé au poivre noir concassé

<b>Code article :</b>	HA DB P
<b>Poids des pièces :</b>	200 grs environ
<b>Forme :</b>	Droite
<b>Diamètre :</b>	40 mm environ
<b>Longueur :</b>	300 mm environ

<b>Origine des matières premières :</b>	Abattoirs Français ou Communautaires agréés CEE
<b>Recette à la mise en oeuvre :</b>	VIANDE DE DINDE, GRAS DE JEUNES BOVINS
<b>Assaisonnement :</b>	Sel - <b>Lactose</b> - Poudre de lait écrémé - <b>Dextrose</b> - Epices naturelles - Nitrate de Potassium - Ferments de maturation - poivre noir.
<b>Allergènes :</b>	Lactose - Dextrose de blé - Poudre de lait écrémé - Trace possible de fruits à coque.
<b>Composition réglementaire :</b>	Indiquée sur chaque étiquette avec n° CEE.
<b>Mode de fabrication :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Dosage des composants :</b> Dosage informatisé</li><li><b>Hachage :</b> Broyeur, grille 5 m/m</li><li><b>Pétrissage :</b> Pétrin sous vide</li><li><b>Poussage :</b> Sous vide</li><li><b>Boyau :</b> Boyau artificiel</li><li><b>Séchage :</b> Elévation progressive de température et abaissement également progressif jusqu'à la température d'affinage : 12°/13°. Durée : 3 / 4 jours</li><li><b>Affinage/séchage :</b> Lent avec admission d'air neuf contrôlé en permanence. Durée : 3 semaines environ</li></ul>
<b>Aspect :</b>	Enrobé dans le poivre noir concassé.
<b>DLUO :</b>	60 jours ou 90 jours sous gaz depuis la date d'expédition.
<b>Conditions de conservation :</b>	Idéal : + 6°C à + 18°C pour 80 % HR (HUMIDITE RELATIVE).
<b>Particularités :</b>	Forme régulière - Agréable à l'apéritif ou pour grignoter, enrobé au poivre noir.

[www.dar-el-halal.com](http://www.dar-el-halal.com)

Tel : +33 (0) 4 78 48 89 92 / [info@dar-el-halal.com](mailto:info@dar-el-halal.com)

