



## Chorizo type Halal – Diamètre 40

<b>Code article :</b>	HA DR
<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 - Piment d'Espagne et de Cayenne.
<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>	
- <b>Dosage des composants :</b>	Dosage informatisé
- <b>Hachage :</b>	Broyeur, grille 5 m/m
- <b>Pétrissage :</b>	Pétrin sous vide
- <b>Poussage :</b>	Sous vide
- <b>Boyau :</b>	Boyau artificiel
- <b>Séchage :</b>	Elévation progressive de température et abaissement également progressif jusqu'à la température d'affinage : 12°/13°. Durée : 3 / 4 jours
- <b>Affinage/séchage :</b>	Lent avec admission d'air neuf contrôlé en permanence. Durée : 3 semaines environ
<b>Aspect :</b>	Boyau rouge.
<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>	Goût relevé - Agréable à l'apéritif ou pour vos pizzas et paella...

