



Chorizo type Halal – Diamètre 40

Code article :	HA GR
Poids des pièces :	3500 grs environ
Forme :	Droite
Diamètre :	100 mm environ
Longueur :	450 mm environ

Origine des matières premières :	Abattoirs Français ou Communautaires agréés CEE
Recette à la mise en oeuvre :	VIANDE DE DINDE, GRAS DE JEUNES BOVINS
Assaisonnement :	Sel - Lactose – Poudre de lait écrémé - Dextrose - Epices naturelles - Nitrate de Potassium - Ferments de maturation - Piment d'Espagne et de Cayenne.
Allergènes :	Lactose - Dextrose de blé - Poudre de lait écrémé - Trace possible de fruits à coque
Composition réglementaire :	Indiquée sur chaque étiquette avec n° CEE.
Mode de fabrication :	
- Dosage des composants :	Dosage informatisé
- Hachage :	Broyeur, grille 5 m/m
- Pétrissage :	Pétrin sous vide
- Poussage :	Sous vide
- Boyau :	Boyau artificiel
- Séchage :	Élévation progressive de température et abaissement également progressif jusqu'à la température d'affinage : 12°/13°. Durée : 6 / 7 jours
- Affinage/séchage :	Lent avec admission d'air neuf contrôlé en permanence. Durée : 4 semaines environ
Aspect :	Boyau rouge.
DLUO :	60 jours ou 90 jours sous gaz depuis la date d'expédition.
Conditions de conservation :	Idéal : + 6°C à + 18°C pour 80 % HR (HUMIDITE RELATIVE).
Particularités :	Goût relevé - Agréable à l'apéritif ou pour vos pizzas et paella... Produit traditionnel pour la coupe.

