

# Saucisse de Strasbourg

## INGREDIENTS

- Maigre de porc	2.000 KG
- Maigre de bœuf	2.000 KG
- Gorge de porc	4.000 KG
- Glace pilée	2.000 KG
- Sel Nitrite	0.180KG
- E450	0.040 KG
- Poivre blanc moulu	0.015 KG
- Coriandre	0.015 KG
- Muscade	0.005 KG
- Echalotes fraîches blanchies	0.100 KG

- Pré salage des viandes 24H
- Température en fin de cuttéage : 14°C
- Embossage en menus de mouton 22/24 mm (70g)
- Etuvage à sec 20 minutes sur bâton
- Fumage à chaud (60°C) 20 minutes
- Cuisson (marmite ou cellule vapeur) 25 minutes à 72°C
- Refroidissement en eau glacée

# Saucisse à frire

## INGREDIENTS

- Maigre de porc	2.000 KG
- Maigre de veau	2.000 KG
- Gras de bardière	4.000 KG
- Glace pilée	2.000 KG
- Sel fin	0.180KG
- E450	0.040 KG
- Poivre blanc moulu	0.015 KG
- Coriandre	0.015 KG
- Ail en purée	0.050 KG

- Température en fin de cuttéage : 11°C
- Embossage en menus de mouton 24/26 mm . Pas de portionnage.
- Vendu cru