



LES PRODUITS FRANÇAIS

# Jarret avant « Kako » supérieur BIO sans sel nitrité « en immersion »

## MATIÈRES PREMIÈRES

Quantité en %

100 % Jarret de porc

## INGRÉDIENTS ( pour 100 litres de saumure)

9,350 kg	SCHINKO® Saumure B 6465
0,025 kg	PRIMAL® Ferment TCR-5
1,700 kg	Sel ordinaire
7,340 kg	Eau glacée

## ÉTAPE DE FABRICATION

### Préparation de la saumure

Dissoudre les ferments dans l'eau glacée, puis les mélanger au SCHINKO® Saumure B 6465 et au sel ordinaire.

### Immersion/ Repos

Mettre les jarrets en immersion dans la saumure pendant 24 à 48 heures en chambre froide avant cuisson ou vente.

### Cuisson

68°C jusqu'à une température à cœur de 65°C.

### Refroidissement

Mettre à refroidir en chambre froide. Temps de refroidissement : 48 heures.

### Autres modes de Cuisson

Viandes à Potée : Cuisson dans le bouillon de légumes après avoir dessalée la pièce de viande.

Viandes pour Choucroute : Cuire les pièces de viande dans un bouillon charcutier à 85°.