

Saucisse d'Ajoie IGP



Salsicce crudi a maturazione
interrotta (prodotto a base
di carne da consumare cotto)

Composizione:

70% carne di suino	S II	5 o 8 mm
30% lardo di collo	S V	5 o 8 mm
100%		

Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

18 g sale nitrato, 1½ g pepe, 1 g cumino intero, 1 g aglio, ½ g noce moscata.

Lavorazione:

passare nel cutter o nel tritacarne la carne suino e il lardo, mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Budello: intestino tenue di suino 32/36 mm. Le Saucisses d'Ajoie vengono affumicate a freddo a 20 – 25°C. Vengono vendute crude e cotte solo al momento della preparazione in cucina.

Variante:

Adeguando la quantità di sale ai requisiti di un salume crudo questo insaccato può essere offerto anche per il consumo crudo, dopo affumicatura e asciugatura.