

## Saucisson neuchâtelois IGP



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

### Composizione:

65%	carne di suino	S II	6 mm
35%	lardo di collo	S V	5 mm
100%			

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

17 g sale nitrato, 2 g pepe, ½ g aglio.

### Lavorazione:

passare nel tritacarne carne e lardo, aggiungere il sale e le spezie e amalgamare accuratamente. Budello: intestino dritto di bovino. I Saucisson neuchâtelois vengono affumicati a freddo a 18 – 22°C. La cottura si effettua al momento della preparazione in cucina.

### Variante:

La stessa preparazione di carne trita può essere insaccata anche in un intestino tenue di bovino. In questo caso si chiama: Saucisson neuchâtelois IGP

## Saucisse au foie



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

### Composizione:

80%	carne di suino	S III	5 mm
5%	fegato di suino		3 mm
15%	cotenna scottata		3 mm
100%			

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

17 g sale nitrato, 1 g pepe, 1 g noce moscata, ¼ g chiodi di garofano.

### Lavorazione:

passare nel tritacarne il fegato di suino e la cotenna, mescolare con la carne di suino e passare nel tritacarne; mescolare accuratamente con il sale e le spezie. Budello: intestino tenue di bovino. Questi salsicce vengono affumicati a freddo a 15 - 20°C. Vengono venduti crudi e cotti solo al momento della preparazione in cucina.