

UKAL

RECETTE

JAMBON
(FUMÉE OU SECHÉE) SANS OS

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **10 g** de sel ordinaire
- **15 g** de sel nitrité à 0,6%
- **7 g** fox jambon mix FO
(Réf : 150320006)

PRÉPARATION

1. Faire un mélange de tous les ingrédients
2. Frottez le jambon avec le mélange réalisé
3. Superposez les jambons dans un bac
4. Les mettre en chambre froide entre 3 et 5 °C pendant environ 4 semaines (Attention : retourner les jambons dans le bac 2 x / semaine)
5. Rincez les jambons à l'eau froide
6. Fumage ou séchage à 30-35 °C jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée.
7. Laissez sécher
8. Facultatif : les jambons peuvent être mis sous vide pour la maturation en chambre froide

