

## RECETTE SAUCISSE FRAÎCHE

### MATIÈRES PREMIÈRES

- **75 %** viande de porc ou sanglier maigre
- **20 %** gras d'épaule ou jambon de porc
- **5 %** d'eau froide

### INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **25 g** épice saucisse fraîche avec sel  
(Réf : 150320002)
- **Attention : ne plus rajouter de sel**



### PRÉPARATION

1. Mélangez l'épice sur les viandes et gras
2. Passez au hachoir à la plaque de 5 mm
3. Incorporez l'eau froide
4. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lié
5. Embossage en menu de mouton 22-24 (pour chipolatas) et en menu de porc 30-32 (pour Toulouse et saucisse à rôtir)