

Saucisses estragon



RECEPT-NR.: 2020001 | VERSIE: 01.01.2020

Quantité Description

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| 1000 g | Viande de porc pour haché |
| 40 g | BURGER ENTRECÔTE (1707972) |
| 10 g | VEKA STABIL (1701293) |
| 5 g | FRESH COLOR (1706226) |
| 2 g | ESTRAGON HACHÉ (1000890) |
| 1057 g | |

Manipulation

- 1) Bien mélanger la viande avec le FRESH COLOR et passer au hachoir 1 fois à la rose plaque, puis 1 fois à la 3,5 mm.
- 2) Mélanger la viande hachée avec le BURGER ENTRECOTE, l'ESTRAGON HACHÉ et le VEKA STABIL jusqu'à l'obtention d'une bonne liaison.
- 3) Pousser en boyaux chipolata de son choix.

Préparation

Au BBQ ou à la poêle.

Notes

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.