

Notice de Trempage

Trempage des boyaux naturels



RINÇER À L'EAU FROIDE
PUIS TREMPER 1 VOLUME DE
BOYAUX DANS 5 VOLUMES
D'EAU TIÈDE (30-35°C)



**NE JAMAIS VERSER DE L'EAU
CHAUDE DIRECTEMENT
SUR LES BOYAUX**



**ENLEVER LES BOYAUX DE
L'EAU APRÈS LE TEMPS
RECOMMANDÉ**



**BIEN ÉGOUTTER LE BOYAU
AVANT SON UTILISATION**

TYPE DE BOYAU	TEMPÉRATURE	TEMPS DE TREMPAGE
Chaudins / Sacs de porc	30-35°C	20 minutes
Suivants de porc		
Boyaux de bœuf	30-35°C	4 heures
Fuseaux de porc		
Menus de cheval		

RECOMMANDATIONS

BOYAUX TREMPÉS NON UTILISÉS



**NE JAMAIS LES REMETTRE
DANS LES EMBALLAGES
D'ORIGINE**



**ÉGOUTTER LE SURPLUS,
AJOUTER DU SEL FIN ET
METTRE AU FROID**



**COUVRIR LES BOYAUX EN
CHAMBRE FROIDE POUR
ÉVITER LES SALISSURES ET
LA DÉSHYDRATATION**

GLISSE DES BOYAUX



AJOUTER DANS L'EAU DE TREMPAGE :
Des acides organiques (30g/l) comme
l'acide lactique ou le TONUS ACIDE, ils
auront en plus un effet bactériostatique.



**INCONVÉNIENTS D'UN TREMPAGE
TROP LONG :**

- Il augmente le taux de déchet et nuit à la qualité bactériologique des produits.
- Il augmente le risque de putréfaction de la pendeloque.
- Il augmente le calibre nominal.

DAT-Schaub France

13, rue des Alouettes - 94320 Thiais
N° TVA : FR 29 413 724 923 - N° SIRET Thiais : 413 724 923 000 11
Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com
www.dat-schaub-france.com

SOUSSANA
by DAT-Schaub France

1919 · 100 ANS · 2019