

Notice de Trempage

MENU DE MOUTON ET MENU DE PORC

! Un trempage **trop chaud** (à plus de 40°C) ou **trop long** (plus de 24h) fragilise les tissus, augmente le taux de casse, dégrade le niveau bactériologique des boyaux et peut nuire à la conservation du produit fabriqué.

Processus de trempage : PAR FILET COMPLET

1. DESSALAGE

Retirer à grande eau froide le surplus de sel présent sur les tubes.

20/25°C

2. TREMPAGE

Laisser tremper dans un grand volume d'eau l'équivalent de 5 filets dans un bac type Europe pendant 2h minimum, ou par 10 filets la veille en eau froide.

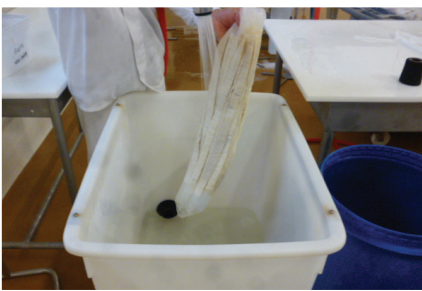
20/25°C

3. RÉHYDRATION

Craquer un filet et le plonger dans un bac d'eau tiède à 30/35°C pendant 20 à 30 minutes, puis égoutter les tubes avant l'embossage.

30/35°C

TUBES SOUPLES



TUBES RIGIDES



Ø canule = (boyaux/2)+1
ex : pour un menu de mouton 26 mm,
utiliser une canule de 14 [(26/2)+1] = 14



Ne jamais remettre les boyaux dans l'emballage d'origine



Égoutter les boyaux non utilisés et ajouter abondamment du sel fin



Couvrir les boyaux en chambre froide pour éviter les corps étrangers et la déshydratation

Notice de Trempage

MENU DE MOUTON ET MENU DE PORC

! Un trempage **trop chaud** (à plus de 40°C) ou **trop long** (plus de 24h) fragilise les tissus, augmente le taux de casse, dégrade le niveau bactériologique des boyaux et peut nuire à la conservation du produit fabriqué.

Processus de trempage : PAR FILET PARTIEL

1. DESSALAGE

Sortir du filet les tubes nécessaires et rincer à grande eau froide le surplus de sel présent sur les tubes.

20/25°C

2. TREMPAGE

Les laisser tremper (au maximum un filet) dans une grande caisse remplie d'eau froide aux 3/4 pendant 2h minimum.

20/25°C

3. RÉHYDRATATION

Plonger une poignée de tube dans une baignoire d'eau tiède à 30/35°C pendant 20 à 30 minutes, puis égoutter les tubes avant l'embossage.

30/35°C

TUBES SOUPLES



TUBES RIGIDES



Ø canule = (boyaux/2)+1
ex : pour un menu de mouton 26 mm,
utiliser une canule de 14 [(26/2)+1 = 14]



Ne jamais remettre
les boyaux dans
l'emballage d'origine



Égoutter les boyaux non
utilisés et ajouter
abondamment du sel fin



Couvrir les boyaux en chambre
froide pour éviter les corps
étrangers et la déshydratation

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