

Assaisonnements et liants pour saucisson

CODE	PRODUIT	POIDS
7A214	Bologne Sag Lac	2.66 kg
2B1K038	Bologne Québécois	2.60 kg
2B1I003	Bologne rustique	3.30 kg
7C123	Boudin blanc	1.08 kg
5K003	Boudin noir	1.35 kg
2A1C033	Donair	1.47 kg
7C121	Knackwurst	1.65 kg
6D257	Pain jambon bacon	1.52 kg
2B0A018	Pepperette canadienne	1.3 kg
7D232	Pepperoni	2.38 kg
7I017	Pepperoni américain	930 gr
2A3G006	Pepperoni sans chapelure	1 kg
2A0B021	Salami de bœuf	1.86 kg
2A4H051	Salami à l'ancienne	3.33 kg

2A8D037	Salami chipotlé fire	1.18 kg
7D228	Simili poulet	2.06 kg
2A6J027	Viande fumé saucisson	2.92 kg

Toutes les saveurs de saucisses fraîches peuvent être utilisées pour faire des saucissons. Pour ce faire, il suffit d'ajouter au mélange 3 grammes de sel nitrite 6.4% (9K050) par kilo de viande.

