



L'ASSAISONNEMENT

PRÉPARATION POUR LA CHARCUTERIE CRUE

- 10 KG DE SEL FIN
- 2,5 GRAMMES (JUSQU'À 3 GRAMMES SELON LA LOI) DE NITRATE DE POTASSIUM également nommé SALPÊTRE sigle E252 ATTENTION NE PAS L'UTILISER DANS LA CHARCUTERIE CUITE
- 500 GRAMMES DE SUCRE
- 25 GRAMMES DE POIVRE MOULU
- 5-10 GRAMMES D'AIL LYOPHILISÉ
- 10 GRAMMES DE NOIX DE MUSCADE



PRÉPARATION POUR LA CHARCUTERIE CUITE

- 10 KG DE SEL
- 15 GRAMMES DE CONSAL 6 (1,5 GRAMME de E250 – Nitrite de sodium- ÉTANT DONNÉ QUE LA CONCENTRATION EN E250 DANS LE CONSAL EST DE 10%)
- 500 GRAMMES DE SUCRE
- 25 GRAMMES DE POIVRE MOULU
- 5-10 GRAMMES D'AIL LYOPHILISÉ
- 10 GRAMMES DE NOIX DE MUSCADE

SAUMURE LIQUIDE POUR CHARCUTERIE CUITE

- 10 LITRES D'EAU
- 630 GRAMMES DE SEL FIN
- 15 GRAMMES DE CONSAL (CONSAL 6 – Nitrite de sodium à 10%)
- 20 GRAMMES D'ACIDE ASCORBIQUE (à acheter en pharmacie)
- 1 LITRE DE MARSALA SEC
- 1 CUILLÈRE DE BOUILLON DE LÉGUMES LYOPHILISÉ (pas de bouillons cubes car ils contiennent du glutamate)

