

# SAUPAL P - SAUPAL

Produits de haute qualité pour la

## PREPARATION DE JAMBONS CUITS

**SAUPAL P** pour saumure à injecter avec phosphates  
**SAUPAL** pour saumure et saumure à injecter aux Lacto-Protéines

Les deux produits présentent les mêmes propriétés à une différence près : Saupal P contient des phosphates spéciaux à injecter, ce qui n'est pas le cas pour Saupal. Ils procurent au jambon un arôme très fin, contribuent à obtenir la belle couleur et stabilisent cette couleur. Saupal P et Saupal vous permettent donc de préparer des jambons cuits au

## BEL ASPECT ET GOUT FIN

### I. Mode d'emploi pour jambons phosphatés :

- A. Injecter les jambons avec une saumure préparée comme suit :  
Pour 10 litres d'eau (injection à 15 %) 1,6 kg. de Colorozo - 1 kg Saupal P  
(injection à 20 %) : 1,2 kg. Colorozo - 750 g. Saupal P  
Dissoudre tout d'abord le Saupal P dans l'eau et ensuite le Colorozo. Il est important de respecter cette marche à suivre car les phosphates sont peu solubles dans l'eau déjà salée.  
Ne plus rien ajouter, même pas de dextrose ou autres sucres.
- B. Après l'injection, mettre les jambons pendant 24 heures dans la saumure suivante :  
Pour 100 litres d'eau : 16 kg. de Colorozo - 9 kg. de Saupal  
Ne plus rien ajouter, même pas de dextrose ou autres sucres.  
(Cette saumure de  $\pm 16^\circ$  est également indiquée pour saumurer d'autres produits. On peut, si l'on le désire, la renforcer en ajoutant de sel ordinaire (+  $1^\circ = + 1,5$  kg de sel), pas de Colorozo afin de respecter les restrictions légales).
- C. Après le saumurage laisser reposer les jambons pendant 2 à 3 jours. Ensuite fumer légèrement, désosser, saupoudrer de gélatine GRANULEE où l'on a enlevé l'os et recoudre. Mettre dans les formes et bouillir ; Les 20 premières minutes à  $90$  à  $95^\circ$  C, puis à  $75^\circ$  C. Durée : Pour les 4 premiers kilos : 1 heure par kg. Prolonger de 30 minutes par kg. supplémentaire.

### II. Mode d'emploi pour jambons aux 'Lacto-Protéines pour saumure à injecter'

- Injecter les jambons avec une saumure préparée comme suit :
- 1° injection à 15 % : dissoudre 1,6 kg de colorozo et 600 gr. de Saupal dans 8 litres d'eau.  
injection à 20 % : dissoudre 1,2 kg de colorozo et 450 gr. de Saupal dans 8 litres d'eau.
- 2° Verser 400 g. de 'Lacto-Protéines pour saumure à injecter' dans un autre récipient (contenu minimum 12 litres). Y ajouter en remuant (mixer) 2 litres de l'eau chaude ( $\pm 80^\circ$  C). Lorsque les Lacto-Protéines sont bien dissoutes on y ajoute, en remuant, la saumure de 8 litres préparée en premier lieu.  
Ne plus rien ajouter, même pas de dextrose ou autres sucres.
- 3° Continuer les opérations comme décrites sous B et C.

**Evliet** SCHOTEN

nederlandse tekst op keerzijde

# SAUPAL ☆ SAUPAL A. ☆ SAUPAL P. (contient des phosphates)

Donnent une couleur plus belle et stable ainsi qu'un goût plus fin à vos SALAISONS

**Compositions des saumures** à utiliser pour les salaisons suivantes. A ces compositions on ne peut plus ajouter d'additifs ni dextrose ou autres sucres.

**Important:** - Dissoudre tout d'abord le Saupal P et ensuite le colorozo car les phosphates sont peu solubles dans de l'eau déjà salée.

- N'utilisez que de la viande bien refroidie (2 à 4° C.). La maturation se fait le mieux dans un endroit sombre, frais et bien aéré.

I.a. 10 litres d'eau - 1,6 kg de colorozo - 1,4 kg de Saupal P.

I.b. 10 litres d'eau - 1,4 kg de colorozo - 1 kg de Saupal P.

II.a. 10 litres d'eau - 1,6 kg de colorozo - 900 g de Saupal A.

× II.b. 10 litres d'eau - 1,6 kg de colorozo - 900 g de Saupal.

III. 100 litres d'eau - 18 kg de colorozo - 9 kg de Saupal.

ou 100 litres d'eau - 18 kg de sel - 9 kg de Saupal - 150 g de salpêtre.

IV. Salage à sec: 10 kg de sel - 1,2 kg de Saupal - 75 g de salpêtre.

ou 10 kg de colorozo - 1,2 kg de Saupal.

**Jambon cuit phosphaté:** A. injecter 10 % avec la saumure I.a. ou 15 % avec la saumure I.b.

B. mettre 24 heures dans la saumure II.a.

C. Après le saumurage laisser reposer les jambons pendant 2 à 3 jours. Ensuite fumer légèrement, désosser, saupoudrer de la gélatine GRANULEE où l'on a enlevé l'os (le jambon n'en peut contenir que 15 g au kg). Recoudre. Mettre en forme et bouillir; les 20 premières minutes à 90 à 95° C. puis à 75° C. Durée: pour les 4 premiers kilos: 1 heure par kg. Prolonger de 30 minutes par kg supplémentaire.

**Jambon cuit 'Préparation Artisanale':** Injecter 10 % avec la saumure II.a. Continuer les opérations comme décrites sous B. et C. Attention: à ce jambon on ne peut incorporer de la gélatine.

**Langue de bœuf cuite:** Injecter 15 % avec la saumure II.a. - mettre 2 jours dans la saumure II.a. - maturation 2 à 3 jours - fumer à froid (20° C.) - bouillir à point dans de la gelée - laisser refroidir dans cette gelée.

**Jambon à l'os:** Saler à sec pendant 2 semaines avec le sel de saumure IV. - mettre 2 à 3 semaines (suivant le poids) dans la saumure III. - maturation 3 à 4 semaines - laver à l'eau tiède - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 6 jours.

**Cobourg:** (poids moyen) saler à sec pendant 1 semaine avec le sel de saumure IV. - mettre 2 semaines dans la saumure III. - maturation 1 semaine - laver à l'eau tiède - dessaler dans de l'eau courante pendant ± 2 heures - presser en forme pendant 2 jours - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 4 jours.

**Noix:** mettre 6 à 8 jours dans la saumure II.b. - maturation 1 semaine - dessaler dans de l'eau courante pendant 1 à 2 heures - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 4 jours.

**Filet d'Anvers:** saler à sec pendant 12 à 24 heures avec le sel de saumure IV. - mettre 5 à 6 jours dans la saumure III. - maturation 2 à 3 jours - dessaler dans de l'eau courante pendant ± 2 heures - sécher - fumer à chaud (45 à 50° C.) pendant 2 à 3 heures.

× **Lard de poitrine:** mettre 3 à 4 jours dans la saumure II.b.

**Bacon:** mettre 5 à 6 jours dans la saumure II.b. - maturation 2 à 3 jours - fumer à froid (20° C.) pendant 2 jours.

**Basse-côte (Spiringue):** mettre 5 à 6 jours dans la saumure II.b. - maturation 2 à 3 jours - dessaler dans de l'eau courante pendant 1 à 2 heures - mettre dans une baudruche ou peau de baudruche - entourer de ficelle - sécher - fumer à froid (20° C.) pendant 3 à 4 jours.

**POUDRE A FUMER:** Pour un goût de fumée plus fin. Composé exclusivement de baies de genévrier concassées et d'herbes aromatiques.

# SALAGE A SEC DANS DES SACS SOUS VIDE AVEC DU SEL NITRITE ET DU SAUPAL

## Avantages

- Une couleur superbe et stable - Goût délicieux.
- Peu ou pas de goût de sel - Inutile de dessaler.
- Perte de poids insignifiante.
- L'espace requis n'est pas plus grand que le volume des pièces à saler.

## Mode d'emploi

Melangez 5 parts de sel nitrité avec une part de 'Saupal'.  
Frotter la viande avec ce mélange à raison de 30 g par kg de viande.  
Tirer sous vide dans des sacs en plasic spéciaux et mettre au frigo.

## Durée

Lard	4 jours	Après ces délais la viande aura obtenu sa belle couleur. Sans inconvénient elle peut cependant rester plus longtemps dans le sac si elle n'est pas destinée à être vendue immédiatement.
Bacon	6 jours	
Basse-côte (Spiringue)	8 jours	
Filet d'Anvers	2 à 3 semaines	
Noix	8 jours	
Cobourg	4 à 6 semaines	

**Important:** Le résultat est optimal si l'on compose le mélange au moment même de l'usage.