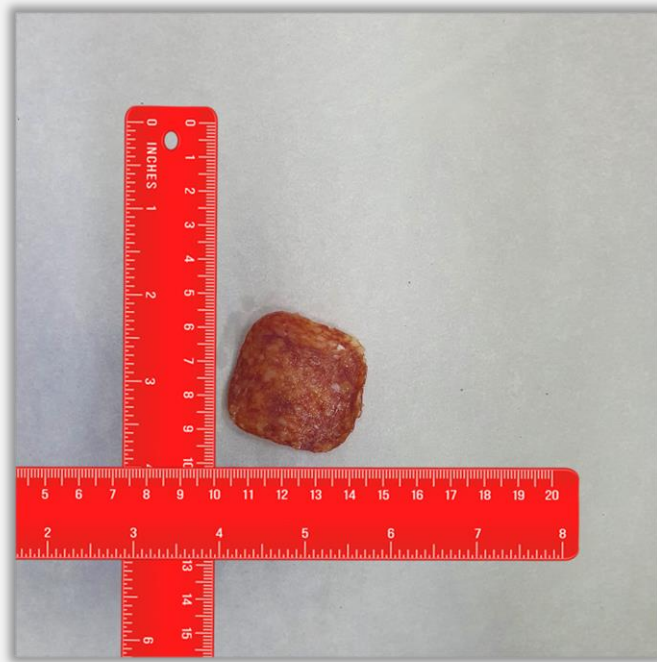


ПЕПЕРОНІ (СИРОКОПЧЕНА)



Пепероні сирокочена закуповується у формі «батона» прямокутної форми з округлими краями та діаметром близько 3.5-4 см.

У розрізі має здебільшого червоний колір. Сало дуже дрібне.

Структура – щільна, тверда, більш-менш однорідна.

Смак характерний для сирокоченого виробу найвищого гатунку, насичений, дорогий.

Як на запах, так і на смак відчуються нотки перця. Є певна «гостринка», але не дуже виражена.

Для використання у якості інгредієнта пепероні очищується від захисної плівки та нарізається на слайсері товщиною близько 2 мм.

Для найкращого нарізання виріб попередньо можна остудити (підморозити), проте не заморожувати повністю.