BIO CERVELAT

Ausgangsmaterial

31.000 kg	Bio Rindfleisch RII
16.000 kg	Bio Schweinefleisch SII
14.000 kg	Bio Halsspeck SV
9.000 kg	Bio Wurstspeck
7.000 kg	Bio Schwartenblock
23.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	**Gesamtmasse**

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

10 g	Bio Cervelas Kombi..... Art.-Nr. 8700
13 g	Nitritpökelsalz (begrenzte Zugabe gem. V des WBF 910.181)
5 g	Speisesalz

Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Schwartenblock im Blitz vorschneiden, ca. 3 Runden.
2. Nitritpökelsalz und Speisesalz zugeben, anschliessend das Bio Cervelas Kombi einkuttern.
   (ACHTUNG Nitritpökelsalz und Cervelat Kombi nicht miteinander vormischen!)
3. ¾ der Schüttung zugeben und im Schnellgang kuttern.
4. Bei ca. 3–4 °C Bio Speck zugeben, anschliessend Rest der Schüttung beigeben und weiterkuttern.
5. Bei ca. 6 °C je nach Kutterart den Deckel reinigen.
6. Brät bis max. 10 °C auskuttern (oder gemäss eigener Erfahrung).
7. In Därme füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis