



BIO WIENERLI

Ausgangsmaterial

29.000 kg	Bio Rindfleisch RII
19.000 kg	Bio Schweinefleisch SII
16.000 kg	Bio Halsspeck SV
8.000 kg	Bio Wurstspeck
2.000 kg	Bio Schwartenblock
26.000 kg	Eis/Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

9 g	Bio Wienerli Kombi.....	Art.-Nr. 8701
13 g	Nitritpökelsalz (begrenzte Zugabe gem. V des WBF 910.181)	
7 g	Speisesalz	

Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Schwartenblock im Blitz vorschneiden, ca. 3 Runden.
2. Nitritpökelsalz und Speisesalz zugeben, anschliessend das Bio Cervelat Kombi einkuttern.
(**ACHTUNG Nitritpökelsalz und Wienerli Kombi nicht miteinander vormischen!**)
3. $\frac{3}{4}$ der Schüttung zugeben und im Schnellgang kuttern.
4. Bei ca. 3–4 °C Bio Speck zugeben, anschliessend Rest der Schüttung begeben 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.