



SBRINZ CERVELAS

Ausgangsmaterial

15.000 kg	Rindswurstfleisch R II
27.000 kg	Schweinefleisch S II
13.000 kg	Halsspeck S VI
13.000 kg	Speckabschnitte S IX
8.000 kg	Sbrinzkäse
24.000 kg	Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Nitritpökelsalz	
11 g	Paco Cervelas oG,oA.....	Art.-Nr. F295

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit dem Nitritpökelsalz, Paco Cervelas oG, oA, Sbrinzkäse und der Hälfte des Eises kattern bis ca. 3 °C erreicht sind.
2. Das restliche Eis beifügen und weiterverarbeiten.
3. Bei 4 °C den Speck zugeben und bis 11 °C kattern.
4. Das fertige Brät in die vorbereiteten Rindsdärme 32/34 mm füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.