



BIO FLEISCHKÄSE

Ausgangsmaterial

29.000 kg	Bio Kalbfleisch K II
14.500 kg	Bio Schweinefleisch S II
14.500 kg	Bio Halsspeck S V
12.500 kg	Bio Wurstspeck
3.000 kg	Bio Schwartenblock
26.500 kg	Schüttung
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Bio Fleischkäse Kombi.....	Art.-Nr. 7299
13 g	Nitritpökelsalz (E 250) (begrenzte Zugabe gem. V des WBF 910.181)	
7 g	Speisesalz	

Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Schwartenblock im Kutter vorschneiden, ca. 3 Runden.
2. Nitritpökelsalz und Speisesalz zugeben, anschliessend das Bio Fleischkäse Kombi einkuttern.
(Achtung Nitritpökelsalz und Fleischkäse Kombi nicht miteinander einkuttern).
3. 2/3 Schüttung zugeben und bis ca. 2 °C kuttern.
4. Bio Speck zugeben, anschliessend den Rest der Schüttung begeben und bis ca. 10 °C fertig kuttern.
5. Wie benötigt weiterverarbeiten.