



MORTADELLA ITALIANA

Ausgangsmaterial

38.000 kg	Schweinefleisch S II	
15.000 kg	Rindfleisch R II	
12.000 kg	Halsspeck S VI	
10.000 kg	Schwartenblock	
10.000 kg	Eis	
<hr/>		
85.000 kg		
13.000 kg	Rückenspeckeinlage, 1 cm Würfel	
2.000 kg	Pistazien	Art.-Nr. 1154
<hr/>		
100.000 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

20 g	Nitritpökelsalz	
10 g	Aufschnitt Combi OG	Art.-Nr. 7126
0.3 g	Zimt.....	Art.-Nr. 3137

Arbeitsanleitung

1. Für die Einlagen den Rückenspeck in 1 cm Würfel schneiden. Diesen dann in 90 °C heissem Wasser für 10 min abbrühe. Nach kurzem Abschrecken im kalten Wasser auf 2 °C abkühlen.
2. Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck auf 4 mm wolfen.
3. Das gewolfte Magerfleisch mit Nitritpökelsalz, Aufschnitt Combi OG und Zimt einige Runden trocken kuttern.
4. 1/2 Eis zugeben und bei ca. 2 °C das restliche Eis und den gewolfen Speck zugeben.
5. Kuttern bis ca. 12 °C Brättemperatur.
6. Im Mischgang Pistazien und die vorbereiteten Speckwürfel homogen einmischen.
7. In wasserdruchlässigen Darm (Kaliber 120) füllen.

Garprozess

1. Trocknen, Kammertemperatur 45 °C, 2 Stunden.
2. Trocknen, Kammertemperatur 55 °C, 3 Stunden
3. Trocknen, Kammertemperatur 60 °C, 2 Stunden
4. Garen / Backen, Kammertemperatur 75 °C bis Kerntemperatur 70 °C
5. Kühlen im Kühlraum bei 2–4 °C

Bemerkung, Variante

Der Name Mortadella di Bologna ist im gesamten EU-Raum durch ein IGB-Label geschützt.