



CHORIZO-SALAMI

Ausgangsmaterial

85.000 kg	Schweinefleisch S II
15.000 kg	Schweinerückenspeck S VIII
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

25–28 g	Nitritpökelsalz	
22 g	Chorizo oG.....	Art.-Nr. 6244
0.5–1 g	Knoblauch flüssig.....	Art.-Nr. 9125
1 Btl.	Starterkulturen SK 47.....	Art.-Nr. 2224

Arbeitsanleitung

1. Gut gekühltes Schweinefleisch und leicht gefrorener Schweinerückenspeck auf 8 mm wolfen.
2. Gewürze und Nitritpökelsalz zugeben und gut mischen (z.B. Mischgang im Kutter).
3. Die Brättemperatur sollte ca. 2 °C betragen.
4. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen.

Reifungsempfehlung für Kaliber 40-60

Temperaturangleichung ca. 6 Stunden in Arbeitsräumen.

- 1.– 2. Tag 20–24 °C / 94–96 % rel. Luftfeuchte
- 3. Tag 18–20 °C / 90–94 % rel. Luftfeuchte
- 4. Tag 16–18 °C / 88–90 % rel. Luftfeuchte
- 5. Tag 16–18 °C / 86–88 % rel. Luftfeuchte
- 7.–10. Tag 15–18 °C / 82–86 % rel. Luftfeuchte
- danach: 12–15 °C / 72–76 % rel. Luftfeuchte

Weiter reifen in einem zugluftfreien Raum bis zur gewünschten Abtrocknung.