



CHORIZO-SALAMI

Ausgangsmaterial

85.000 kg	Schweinefleisch S II
15.000 kg	Schweinerückenspeck S VIII oder S V Brustriemen Karreeseite
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

25–28 g	Nitritpökelsalz oder Sel de Bex 0.9%	Art.-Nr. 22075
22 g	Mischung Chorizo oG.....	Art.-Nr. 6244
0.5–1 g	Knoblauch flüssig.....	Art.-Nr. 9125
1 Btl.	Starterkulturen SK 81.....	Art.-Nr. 2224

Hilfsmaterial

Schweinedärme Kal. 30/32 oder Kal. 32/34

Arbeitsanleitung

1. Die Starterkulturen in 0.5 Liter warmen Wasser (ca. 30° C) für 30 bis 45 Minuten aktivieren.
2. Gut gekühltes Schweinefleisch und leicht gefrorenen Schweinerückenspeck auf 8 mm wolfen.
3. Gewürze, Starterkulturen und Nitritpökelsalz zugeben und gut mischen (z.B. Mischgang im Kutter).
4. Die Brättemperatur sollte ca. 2 °C betragen.
5. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen.

Reifungsempfehlung für Kaliber 30-60

Temperaturangleichung ca. 4–6 Stunden im Arbeitsraum.

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.