



# LUFTGETROCKNETE SALAMI OHNE E-NUMMERN

## Ausgangsmaterial

25.000 kg	Rindfleisch R I frisch
25.000 kg	Rindfleisch R I TK
25.000 kg	Schweinefleisch S I TK
25.000 kg	Schweinespeck S V (Brustriemen Karreeseite) TK
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

28 g	Meersalz fein	
14 g	Bio Rohwurst Kombi oA	Art.-Nr. 15469
1 BTL	Starterkultur SK 81	Art.-Nr. 19304

## Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch frisch 3 mm wolfen.
2. Gefrorenes Schweinefleisch S I und Rindfleisch R I mit den Starterkulturen und den Gewürzen auf ca. 4 mm Körnung küttern.
3. Gefrorenen Schweinespeck S V als Würfel zugeben und auf die gewünschte Körnung von ca. 3 mm küttern.
4. Das gewolfte Rindfleisch dazugeben und Meersalz gleichmässig einstreuen, bis eine gut bindige Masse entsteht.
5. Die Brättemperatur sollte ca. -2 °C betragen.
6. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen.
7. Nach der Temperaturangleichung Schwitzen bei 24 °C und 90 % rel. Luftfeuchte für 24 Stunden oder nach der Empfehlung unten oder nach eigener Erfahrung.

## Reifeempfehlung für Kaliber 60

1. 6 Std. bei ca. 15–20 °C ohne Feuchte (für Temperaturanpassung)
2. 24 Std. 22–24 °C / 90–94 % rel. Luftfeuchte
3. 24 Std. 20–22 °C / 90–92 % rel. Luftfeuchte
4. 24 Std. 18–20 °C / 88–90 % rel. Luftfeuchte
5. Leicht trocknen und etwas Rauchzufuhr
6. 3 Tage 18–20 °C / 85–88 % rel. Luftfeuchte in abnehmender Folge bis 80 %
7. Am 7. Tag nochmals eine leichte Rauchzugabe
8. Nachreifen und abhängen der Würste bei 15–16 °C und 75 % rel. Luftfeuchte