



MINISALAMI TOSKANA

Ausgangsmaterial

20.000 kg	R II 3 mm frisch gewolft
20.000 kg	R II gefroren
40.000 kg	S II gefroren
20.000 kg	S V Brustriemen Karreeseite / fetter Schweinebauch gefroren
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz oder Sel de Bex 0.9 %	Art.-Nr. 22075
10 g	Mischung Pacoferm Appenzell	Art.-Nr. 14788
1 Btl.	Starterkultur SK 81	Art.-Nr. 19304
2-3 g	Tomatenflocken	Art.-Nr. 8169
2 g	Basilikum getrocknet	Art.-Nr. 2227
5 g	Fenchelsamen	Art.-Nr. 6112

Hilfsmaterial

Schafsdärme Kal. 20/22

Arbeitsanleitung

1. Die Starterkulturen in 0.5 Liter warmen Wasser (ca. 30° C) für 30 bis 45 Minuten aktivieren.
2. Das gefrorene magere Fleisch mit Starterkulturen und den Gewürzen auf ca. 4 mm kuttern.
3. Speck gefroren im Kutter gleichmässig einkuttern, ca. 3 mm.
4. Frisches Rindfleisch und Nitritpökelsalz auf gewünschte Körnung und leichte Bindung fertig kuttern, 2-3 mm.
5. In die vorbereiteten Schafsdärme füllen.

Reifungsempfehlung für Kaliber 20-30

Temperaturangleichung ca. 2 Stunden im Arbeitsraum.

- | | |
|---------|--|
| 1. Tag | 20-24 °C / 92-94 % rel. Luftfeuchte |
| 2. Tag | 20-24 °C trocknen für ca. 2 Stunden, dann räuchern auf die gewünschte Rauchfarbe / Rauchstärke |
| danach: | 12-15 °C / 72-76 % rel. Luftfeuchte, vorsichtig trocknen |

Weiter reifen in einem zugluftfreien Raum bis zur gewünschten Abtrocknung.