



PIZZA SALAMI MEDITERRAN

Ausgangsmaterial

50.000 kg	Schweinefleisch S II angefroren
15.000 kg	Schweinebauch S V angefroren
15.000 kg	R I (Kuhfleisch) frisch, 3 mm
20.000 kg	Rückenspeck angefroren
100.000 kg	Gesamtmasse
	Natur- / Hautfaserdärme im gewünschten Kaliber 60

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

27–30 g	Nitritpökelsalz	
0.3–0.5 g	Pacofos.....	Art.-Nr. 2375
	Starterkultur SK 47	Art.-Nr. 2224
10 g	Luftgetrocknete Rohwurst oG	Art.-Nr. 6843
	optional für TK Pizza Verwendung	
1 g	Romix.....	Art.-Nr. 2759

Arbeitsanleitung

1. Alle Fleischkomponenten mischen und zusammen mit Luftgetrocknete Rohwurst oG, Nitritpökelsalz, Starterkulturen, Pacofos und Romix auf gewünschte Körnung 5 / 8mm wolfen.
2. Im Kutter kurz mengen bis eine gleichmässige Masse entstanden ist.
3. In die vorbereiteten Därme füllen.
4. Nach der Temperaturangleichung ca. 2–3 Stunden reifen.

Vorschlag Schwitzen / Reifung

Zeit ca.	Temperatur ca.	Feuchte ca. (r.L.) in %
3–6 Std.	22–25 °C	
24–48 Std.	24–26 °C	95 %
12 Std.	20 °C	90 %
12 Std.	18 °C	88 %
12 Std.	16 °C	86 %
12 Std.	15 °C	84 %
Nachreifung	13–15 °C	76–78 %

Die obigen Angaben dienen als Richtwerte und müssen den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Am besten kann die Rohwurst über den pH-Wert gesteuert werden, d.h. sobald dieser 5.2 erreicht hat, muss die Rohwurst in kältere Temperaturen gebracht werden.