



SALAMI MIT GDL

Ausgangsmaterial

50.000 kg	Schweinefleisch S II
50.000 kg	Schweinefleisch S V
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26–30 g	Nitritpökelsalz	
14 g	TK Dauerwurst S 75 Romix.....	Art.-Nr. 2282
	Starterkultur SK 21.....	Art.-Nr. 2226

Arbeitsanleitung

1. Eine Hälfte des Schweinefleisches S II auf 3mm wolfen.
2. Das restliche Schweinefleisch S II und das Schweinefleisch S V im angefroren Zustand mit TK Dauerwurst S 75 Romix und der Starterkultur kuttern auf ca. 3 mm.
3. Das gewolfte Schweinefleisch S II dazugeben und das Nitritpökelsalz gleichmässig einstreuen bis eine gut bindige Masse entsteht.
4. Die Brättemperatur sollte ca. -2 °C betragen.
5. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen und im Füllraum ca. 6 Stunden zur Temperaturangleichung stehen lassen.

Arbeitsanleitung Schwitzen / Reifung

Zu Beginn bei 22–24 °C umröten, und anschliessend wie gewohnt oder nach folgender Reifeempfehlung weiterfahren.

Temperatur-/Reife-Empfehlung:

Zeit ca.	Temperatur ca.	Feuchte ca. (r.L.) in %
24 h	20–21 °C	95 %
24 h	20–21 °C	92 %
12 h	20 °C	90 %
12 h	18 °C	88 %
12 h	16 °C	86 %
12 h	15 °C	84 %
12 h	13 °C	82 %
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.

Grund: Anhalten der Absäuerung; denn die Rohwurst sollte nicht unter 5.0 fallen, da die Gefahr sonst zu gross ist, dass diese leicht säuerlich wird.