

# Salami Traditionale mit PX-13

Authentischer Geschmack mit der neuen Starterkultur PX-13 - die 100 % Swiss Made Kultur - e richtige Bärner!

Die Salami mit  
Italienischem  
Geschmack!



## Grundmasse

80.000	kg	Schweinefleisch S I
20.000	kg	Rückenspeck gefroren
100	kg	Gesamtmasse

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g Nitritpökelsalz	Art.-Nr. 8394
10 g Salami Mix Bianco	Art.-Nr. 23338
0.12 g Starterkultur PX-13	Art.-Nr. 29051

## Arbeitsanleitung

1. Speck im Kutter ankörnen (gleichmässiger Zerkleinerungsgrad), oder 5 mm hacken.
2. Fleisch (halbgefrorenes und frisches) mit den Gewürzen, Salz und Starterkulturen zugeben, gleichmässig vermischen und auf gewünschte Körnung und Bindung bringen.
3. Würste in geeignete Därme füllen.

### Reifeempfehlung

1. 14 Std. 24-25 °C / 92 % rel. Luftfeuchte.
2. 10 Std. 22-23 °C / 82 % rel. Luftfeuchte.
3. 24 Std. 20-21 °C / 80 % rel. Luftfeuchte.
4. 24 Std. 17-19 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.
5. Erhalte-Phase 13 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.