



SALSIZ

Ausgangsmaterial

40.000 kg	Schweinefleisch S II
30.000 kg	Rückenspeck
30.000 kg	Rinderfleisch R II, 3 mm
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

25 g	Nitritpökelsalz	
11 g	Salsiz Kombi	Art.-Nr. 7706
5 g	Rotwein, Merlot	

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch auf 3 mm Körnung wolfen.
2. Das gewolfte Rindfleisch mit Schweinefleisch und Rückenspeck mischen und auf 6 mm wolfen.
3. Das gewolfte Material gut mit Salz, Gewürzen und Rotwein mischen.
4. Füllen in Schweinsdärme 32/34.
5. Kompakt in Wurstpresse einfüllen.
6. Reifen wie eine luftgetrocknete Wurst.
7. Produkt kann auch kalt geräuchert werden.