



WAADTLÄNDER SAUCISSON / SAUCISSON VAUDOIS

Ausgangsmaterial

65.000 kg	Schweinefleisch S II
35.000 kg	Halsspeck S V
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

17 g	Nitritpökelsalz	
5 g	Rowu Spezial	Art.-Nr. 1450
2 g	Paco Duo Rot.....	Art.-Nr. 1751
5 g	Weisswein	

Arbeitsanleitung

1. Schweinefleisch auf 8 mm und Halsspeck auf 6 oder 8 mm wolfen.
2. Das gewolfte Material mit Nitritpökelsalz, Rowu Spezial, Paco Duo Rot und Weisswein gut mengen.
3. Füllen in Schweinskrausdarm.
4. Diese Würste werden kalt bei 18–22 °C geräuchert.