



BEINSCHINKEN

Ausgangsmaterial

Beinschinken

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

28 g	Nitritpökelsalz	
5 g	TK Trockensalzung Bauernart	Art.-Nr. 2520
	oder	
7 g	TK Trockensalzung Perfekt.....	Art.-Nr. 1519
	Starterkultur SK 21	Art.-Nr. 2226

Arbeitsanleitung

1. Das Nitritpökelsalz, Gewürze und Starterkulturen mischen.
2. Beinschinken mit der Salz - Gewürzmischung gut einreiben.
3. Das gesalzene Produkt in Ständen schichten und für 6 Wochen trocken salzen.
4. Pro Woche einmal die Schinken umschichten.