



BIO SCHWEINE-ROHSCHINKEN

Ausgangsmaterial

100.000 kg Bio Schweinefleisch (Unterschale, Nuss, Hüfte)

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

13 g	Nitritpökelsalz 90 (begrenzte Zugabe gem. V des WBF 910.181)	
15–17 g	Speisesalz	
7 g	Bio Trockensalzung.....	Art.-Nr. 6842
	Starterkultur SK 21.....	Art.-Nr. 2226

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefleisch zuschneiden und in gleich grosse Stücke portionieren.
2. Aus Nitritpökelsalz, Speisesalz, Bio Trockensalzung und Starterkulturen eine Pökelmischung zubereiten.
3. Fleischstücke anteilig damit einreiben und in Salzbehälter einschichten.
4. Bei max. 2 °C für ca. 14–21Tage lagern, dabei ca. alle 3–6 Tage umschichten.
(Die Pökelperiode richtet sich nach der Grösse der Fleischstücke.)
5. Anschliessend abwaschen, aufhängen und für 12–24 Stunden bei Raumtemperatur ca. 20 °C akklimatisieren lassen.
6. Bis zur gewünschten Farbe kalt räuchern bei einer Temperatur von ca. 18–20 °C.
7. Anschliessend bei 12–14 °C und 70–75% rel. Luftfeuchte trocknen.
8. Gewichtsverlust ca. 30%.