



SCHWARTENEMULSION KALT

Schwarten einlegen

Ausgangsmaterial

100.000 kg Frische, fettfreie Schwarten

Einlegelakezusammensetzung

100.000 kg Frische, fettfreie Schwarten

10.000 kg Speisesalz oder Nitritpökelsalz

1.700 kg Paco - Weicher Art.-Nr. 6569

Arbeitsanleitung

1. Lake herstellen und die Schwarten für mind. 48 Stunden einlegen.
2. Schwarte gut mit fischem Wasser durchspülen.
3. Schwarten wiegen.

Schwartenemulsion kuttern

Ausgangsmaterial

auf 200 kg Eingelegte Schwarten
auffüllen Eis
(Ziel: 100 kg Schwarte auf 100 kg Wasser)

4. Die angefrorenen Schwarten im Kutter bis auf max. 30 °C trocken kuttern.
5. 50% des Resteises zugeben und wieder bis max. 30 °C kuttern.
6. Das restliche Eis zugeben und kuttern bis auf 5–8 °C Endtemperatur.
7. Die Schwartenemulsion in Kisten im Kühlhaus durchkühlen lassen.