

IGEHO Beef Jerky

Der Powersnack
zwischen durch

Grundmasse

90.000 kg	Rindfleisch frisch, mager (Stotzen, Schulter)
10.000 kg	Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse



Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

25 g Nitritpökelsalz
17 g Paco Jerky oG, oA
10 g Zucker

Art.-Nr. 8394
Art.-Nr. 23179

Arbeitsanleitung

1. Rindfleisch anfrieren und auf dem Slicer in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden (gegen die Faser).
2. Gewürzmischung Paco Jerky oG, oA, Nitritpökelsalz und Zucker im Wasser auflösen und zusammen mit dem geschnittenen Rindfleisch in den Tumbler geben.
3. Ca. 20 Minuten schonend im Tumbler mischen unter Vakuum.
4. Nach dem Mischen das geschnittene, marinierte Rindfleisch auf Gitter legen.

Reifeempfehlung

1. 50 Minuten umröten, bei ca. 30 °C.
2. Wenn gewünscht 5 – 10 Minuten räuchern.
3. Trocknen (ohne Luftfeuchtigkeit) bei 64 °C, bei hoher Umluft, bis 50 – 55 % Gewichtsverlust erreicht ist

Abwandlung Pfeffer/Teriyaki (on Top)

1. Pfeffer schwarz 3 g/kg Masse

Art.-Nr. 6012

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.