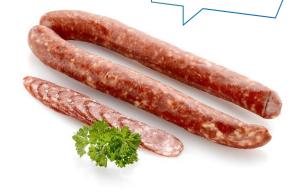




IGEHO Salami Sticks Schwein

Der Snack zwischendurch



Grundmasse

80.000 20.000		Schweinefleisch S I Rückenspeck gefroren
100	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 gNitritpökelsalzArt.-Nr. 83949 gPacoferm Salami traditionellArt.-Nr. 206160.2 gStarterkultur SK 81Art.-Nr. 19304

Arbeitsanleitung

- 1. Speck im Kutter ankörnen (gleichmässiger Zerkleinerungsgrad) oder 5 mm hacken.
- 2. Fleisch (halbgefrorenes und frisches) mit den Gewürzen, Salz und Starterkulturen zugeben, gleichmässig vermischen und auf gewünschte Körnung und Bindung bringen.
- 3. Würste in geeignete Därme füllen.

Reifeempfehlung

- 1. 24 Std. 22-24 °C / 92 % rel. Luftfeuchte.
- 2. 2 Std. 22-24 °C trocknen, dann auf gewünschte Rauchfarbe / Rauchstärke, räuchern.
- 3. Trocknen bei 12-14 °C / 72-76% rel. Luftfeuchte, bis die gewünschte Abtrocknung erreicht wurde.

Abwandlungen (on Top)

1.	Bacon Cheese	20 g/kg frische Masse	ArtNr. 24645
2.	Pacovario	16 g/kg frische Masse	ArtNr. 8108
3.	Gyros	8 g/kg frische Masse	ArtNr. 16196
4.	Jalapaco Gruyère	16 g/kg frische Masse	ArtNr. 23204
		170 g/kg frische Masse	Gruyère Käse

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