

IGEHO Salami Sticks Schwein



Der Snack
zwischen durch

Grundmasse

80.000	kg	Schweinefleisch S I
20.000	kg	Rückenspeck gefroren
100	kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g	Nitritpökelsalz	Art.-Nr. 8394
9 g	Pacoferm Salami traditionell	Art.-Nr. 20616
0.2 g	Starterkultur SK 81	Art.-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	Art.-Nr. 24645
2.	Pacovario	16 g/kg frische Masse	Art.-Nr. 8108
3.	Gyros	8 g/kg frische Masse	Art.-Nr. 16196
4.	Jalapaco Gruyère	16 g/kg frische Masse	Art.-Nr. 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.