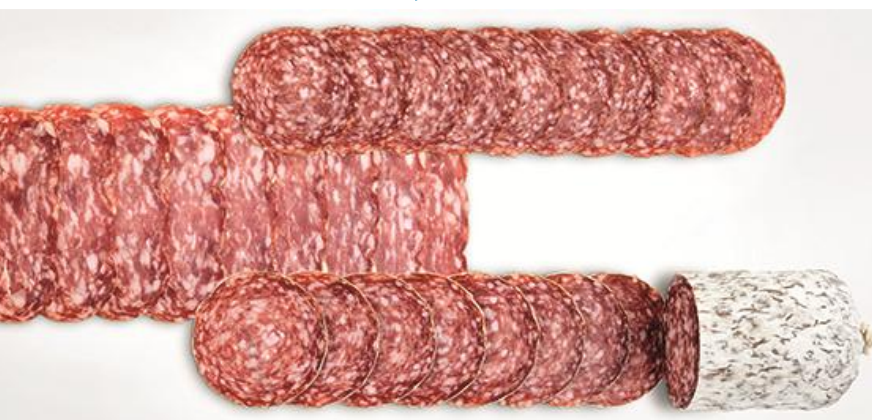


Salami Traditionale mit PX-13

Authentischer Geschmack mit der neuen Starterkultur PX-13 - die 100 % Swiss Made Kultur -
e richtige Bärner!

Die Salami mit
Italienischem
Geschmack!



Grundmasse

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

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

26 g Nitritpökelsalz
10 g Salami Mix Bianco
0.12 g Starterkultur PX-13

Art.-Nr. 8394
Art.-Nr. 23338
Art.-Nr. 29051

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. 14 Std. 24-25 °C / 92 % rel. Luftfeuchte.
2. 10 Std. 22-23 °C / 82 % rel. Luftfeuchte.
3. 24 Std. 20-21 °C / 80 % rel. Luftfeuchte.
4. 24 Std. 17-19 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.
5. Erhalte-Phase 13 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.

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