

# Salami Traditionale avec PX-13

Un goût authentique avec la nouvelle culture de démarrage PX-13 - la culture 100 % Swiss Made - e richtige Bärner !

Le salami au  
goût italien !



## Masse de base

80.000	kg	Viande de porc S I
20.000	kg	Lard de dos, congelé
100	kg	Masse totale

## Épices et ingrédients par kilogramme

26 g Sel nitrité	Art.-Nr. 8394
10 g Salami Mix Bianco	Art.-Nr. 23338
0.12 g Ferment PX-13	Art.-Nr. 29051

## Instructions de travail

1. Granuler le lard au cutter (degré de hachage uniforme), ou le hacher à 5 mm.
2. Ajouter la viande (semi-congelée et fraîche) avec les épices, le sel et les cultures de démarrage, mélanger uniformément et obtenir la granulométrie et la liaison souhaitées.
3. remplir les saucisses dans des boyaux appropriés.

### Recommandation de maturation

1. 14 h 24-25 °C / 92 % humidité de l'air rel.
2. 10 h 22-23 °C / 82 % humidité de l'air rel.
3. 24 h 20-21 °C / 80 % humidité de l'air rel.
4. 24 h 17-19 °C / 78 % humidité de l'air rel.
5. Phase obtient 13 °C / 78 % humidité de l'air rel..