

# Innovative Hülle für Salami

**NEU** FASER-Net mit Schimmeldruck

**Salami im Netz mit Edelschimmel ist ein Klassiker im Rohwurst-Sortiment. WIBERG verbindet jetzt das traditionelle Erscheinungsbild von Salami mit den Vorteilen des Faser Darms.**

Ab sofort ist die WIBERG Wursthülle FASER-Net mit Schimmeldruck erhältlich. Mittels innovativem 3-D-Druckverfahren werden auf diese Hülle mehrere Schichten Farbe übereinander gedruckt. Nach der Abtrocknung entsteht ein 3-D-Effekt, der optisch und haptisch einem Gewebedarm mit Edelschimmel ähnelt. **FASER-Net mit Schimmeldruck** erhält so eine ansprechende Schimmeloptik und verfügt zudem über alle Vorzüge des FASER-Darms, wie effiziente Verarbeitung und optimale Schälbarkeit.

Für die Herstellung von Salami mit bestem Geschmack empfehlen wir das Reifemittel mit Würzung und Farbhaltung **Mediterrane Salami Novapure**. Für Sicherheit bei der Herstellung sorgt **BITEC® STARTER B1**, denn die Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion bildet nicht nur ein harmonisches ausgeprägtes Fermentationsaroma, sie verhindert auch zuverlässig Listerien-Wachstum bis zum Ende der Haltbarkeit.

Qualität/ Bezeichnung	Nennkaliber/ Konfektion	Farbe	Art. Nr.	Preis pro Bund
FASER-Net mit 3-D Schimmeldruck	65/40	farblos-D	561637	€ 45,29
FASER-Net mit 3-D Schimmeldruck	45/30	farblos-D	561636	€ 36,06

lagernd, prompt lieferbar – Nettopreise in EURO zuzüglich MwSt. gültig ab 01.06.2025.  
Bei einem Bestellwert von unter € 250,00 wird ein Versand- und Bearbeitungskostenzuschlag von € 25,00 in Rechnung gestellt

**NEU**

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Mediterrane Salami Novapure</b> Reifemittel mit Würzung und Farbhaltung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige, fleischbetonte Mischung mit Pfeffer, Koriander und Knoblauch</li> <li>ausgeprägtes, hefiges Reife Aroma nach italienischer Art</li> <li>zur Verarbeitung mit Nitritpökelsalz</li> <li>E301</li> </ul>	10,5 g	157677 1 kg		
<b>BITEC® STARTER B1</b> Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien	<ul style="list-style-type: none"> <li>mit Schutzfunktion gegen <i>Listeria monocytogenes</i></li> <li>langsame pH-Wert Absenkung</li> <li>kräftiges Reife Aroma</li> <li>für frische und weiche Rohwurst, insbesondere für streichfähige Mettwurst und Teewurst sowie für traditionell gereifte schnittfeste Rohwurst</li> </ul>	25 g für 50 kg Masse	245206 0,025 kg		
		25 g für 100 kg Masse	241080 0,025 kg		

lagernd, prompt lieferbar OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker  
 Novapure: OA, OG  funktionaler Hilfsstoff  vollwürzig  neutral

## Mediterrane Salami Novapure FASER-Net mit Schimmeldruck

### Material

25 kg Schweinefleisch S III, gefroren  
 20 kg Schweinefleisch S IV, gefroren  
 40 kg Schweineschulter mager, angefroren  
 15 kg Schweinefleisch S II, frisch, 3mm

### Zutaten pro kg

10,50 g Mediterrane Salami Novapure, Art.-Nr.: 157677  
 0,25 g BITEC® STARTER B1, Art.-Nr.: 241080  
 26,00 g Nitritpökelsalz

### Wursthülle

FASER-Net mit Schimmeldruck NK 65/40 farblos-D,  
 Art.-Nr.: 561637  
 FASER-Net mit Schimmeldruck NK 45/30 farblos-D,  
 Art.-Nr.: 561636

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten. Jegliche Haftung ist ausdrücklich ausgeschlossen.

### Verarbeitung

- Das gefrorene Schweinefleisch III und den Speck mit BITEC® STARTER B1 und Mediterrane Salami Novapure auf 4 mm vorzerkleinern
- Angefrorenes Schweineschulterfleisch zugeben und auf ca. 8–10 mm einschneiden
- Nitritpökelsalz und vorgewolftes Frischfleisch zugeben
- Masse nachmischen, bis sie bindig ist
- Die Masse in die FASER-Net Würsthüllen füllen
- Die Würste ca. 48 Stunden bei 24 °C und hoher Luftfeuchte reifen bzw. röten, dann nach je 48 Stunden zwei Mal die Temperatur auf 20 °C und 16 °C absenken
- Im Klimaraum bei 13–15 °C bis zur gewünschten Abtrocknung reifen

