

Mediterrane Salami Novapure

Faser-Net Schimmeldruck

MATERIAL

| | |
|----------|------------------------------------|
| 25,00 kg | Schweinefleisch S III, gefroren |
| 20,00 kg | Schweinefleisch S IV, gefroren |
| 40,00 kg | Schweineschulter mager, angefroren |
| 15,00 kg | Schweinefleisch S II, frisch, 3mm |

ZUTATEN PRO KG

| | | |
|---------|-----------------------------|---------------|
| 10,50 g | Mediterrane Salami Novapure | 157677 |
| 0,25 g | Bitec Starter B1 | 241080 |
| 26,00 g | Nitritpökelsalz | |

WURSTHÜLLE

FASER-Net 65/40 farblos-D
561637
FASER-Net 45/30 farblos-D
561636

VERARBEITUNG

1. Das gefrorene Schweinefleisch III und das Schweinefleisch IV mit Bitec Reifekulturen und Gewürz auf 4 mm vorzerkleinern
2. Angefrorenes Schweineschulterfleisch zugeben und auf ca. 8–10 mm einschneiden
3. Nitritpökelsalz und vorgewolfte Frischfleisch zugeben
4. Masse nachmischen bis sie bindig ist
5. Die Masse in die Faser-NET Wursthüllen füllen
6. 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
7. Im Klimaraum bei 13–15 °C bis zur gewünschten Abtrocknung reifen

Chargenberechnung

Eingesetzte Fleischmenge in kg: 100.0

| Art. Nr. | Material | Menge [kg] | Material 100 kg | 100 % | Chargengröße in kg |
|----------|------------------------------------|----------------|-----------------|--------|--------------------|
| | Schweinefleisch S III, gefroren | 25.00000 | 25.00000 | 24.114 | 25.00000 |
| | Schweinefleisch S IV, gefroren | 20.00000 | 20.00000 | 19.291 | 20.00000 |
| | Schweineschulter mager, angefroren | 40.00000 | 40.00000 | 38.582 | 40.00000 |
| | Schweinefleisch S II, frisch, 3mm | 15.00000 | 15.00000 | 14.468 | 15.00000 |
| | Summe Material | 100.000 | 100.000 | | 100.000 |
| 157677 | Mediterrane Salami Novapure | 1.05000 | 1.05000 | 1.013 | 1.05000 |
| 241080 | Bitec Starter B1 | 0.02500 | 0.02500 | 0.024 | 0.02500 |
| | Nitritpökelsalz | 2.60000 | 2.60000 | 2.508 | 2.60000 |
| | Summe Zutaten | 3.675 | 3.675 | | 3.675 |
| | Gesamtsumme | 103.675 | | | 103.675 |

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.

Produkte der folgenden Marken wurden verwendet:

WIBERG BITEC

 NovaTaste