



Fachberatung – Rezeptdienst

Cacciatore

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
70.00 kg Schweinefleisch II (-6°C)	17.00 gr christl Cacciatore Rohstart-R	243056
10.00 kg Schweinefleisch mager 3mm frisch (2°C)	0.10 gr christl START Salami 200	146016
20.00 kg Speck (-18°C)	2.00 gr PARMAROM Gewürzaromazubereitung christl START Schimmel Natur	164018 146026
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Speck (-18°C) gefroren im Kutter auf ca. 3-4 mm Vorkörnern.
- Schweinefleisch II mager (-6°C) mit den Zutaten (ohne Salz) zugeben und auf 4 mm Körnung schneiden.
- Nitritpökelsalz zugeben, sowie das gewolfte Schweinefleisch frisch unterziehen und (leicht bindig) mischen.
- In entsprechende Natur-, Hautfaser- oder Faserdärme füllen.
- In eine Lösung aus Wasser und christl START Schimmel Natur (146026) tauchen und aufhängen.
- Reifen wie üblich oder nach unserer Reifeempfehlung.

REIFE - EMPFEHLUNG:

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min.)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	reifen / trocknen	12.00	18°C	67 - 72%	schnell
2	reifen / trocknen	36.00	24°C	88 - 94%	langsam
3	reifen / trocknen	24.00	22°C	86 - 90%	langsam
4	reifen / trocknen	24.00	20°C	84 - 90%	langsam
5	reifen / trocknen	24.00	18°C	82 - 84%	langsam
6	reifen / trocknen	48.00	16°C	80 - 86%	langsam
7	reifen / trocknen	24.00	14°C	78 - 84%	langsam
8	lagern / trocknen		11 - 13°C	76 - 84%	

151103 HS

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 unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.