



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Cervelat

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
30.00 kg Rindfleisch I angefr. (- 5°C)	18.00 gr christl Cervelat spezial Rohstart-R	143037
25.00 kg Sauenfleisch mager angefr. (- 5°C)	0.50 gr christl START RS II	146003
20.00 kg Schweinefleisch mager (Schulter) 3mm frisch (+3°C)	1.00 gr Knoblauchgranulat	185021
25.00 kg Speck gefroren (-18°C)	1.00 gr Würzzauber	261051
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Speck gefroren mit christl Reifekultur START RS II und restlichen Zutaten außer Nitritpökelsalz im Kutter grob (ca. 8 mm) vorzerkleinern.
- Rindfleisch I sowie Sauenfleisch mager (- 5°C) zugeben und auf ca. 3 - 4 mm Körnung weiter kuttern.
- Nitritpökelsalz zugeben und das frische Schweinefleisch mager (3mm) unterziehen und auf Endkörnung von ca. 2 mm schneiden bzw. mischen. Kutterendtemperatur sollte -2° bis 0°C betragen.
- Leicht bindige Masse luftfrei in entsprechende Faserdärme (Kaliber 55) füllen.

### REIFE - EMPFEHLUNG:

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min.)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	Reifen / Trocknen	16.00	16-18°C	78-82%	schnell
2	Reifen / Trocknen	24.00	24-26°C	90-92%	langsam
3	Reifen / Trocknen	24.00	21-23°C	88-90%	langsam
4	Reifen / Trocknen	24.00	18-20°C	78-80%	langsam
5	ev. Rauchschub	00.30	20°C	84-88%	langsam
6	Reifen / Trocknen	24.00	16-18°C	80-82%	langsam
7	Reifen / Trocknen	72.00	14-16°C	78-82%	langsam
8	Lagern / Trocknen		11-13°C	76-80%	

161114 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.