

Das **christl-ABC** für guten Geschmack präsentiert:



wie Geräuchertes

christl
GewürzTechnologie

Kleiner Vorgeschmack auf den guten Geschmack:



Geräuchertes (Selchfleisch, Kochspeck...)

- Einfach in der Herstellung
- Ohne Gewichtsverlust hergestellt
- Ist ein beliebter Artikel
- Brillant in Farbe und im Geschmack
- Optimal in der Haltbarkeit
- Hoher Wertschöpfungsgrad

Kleiner Vorgeschmack auf den guten Geschmack:



Saucisson

- Westschweizer Spezialität
- Fleisch wie gewachsen verarbeiten
- Kann sehr gut im Sauerkraut erhitzt werden
- Hat eine lange Haltbarkeit
- Deftig und gut
- Schönes goldiges Aussehen

G wie Gustostücke für Gourmets!



Liegt nicht in der Abwechslung die Würze des Lebens? christl ist bekannt für Gewürzvariationen fast ohne Ende. Eben von A bis Z.

Zwischendurch liebt man's deftiger. Im Sinne von würziger. Das ist die Zeit, wo für ganz spezielle, weil individuell abgestimmte Gewürze von christl „der Rauch aufgeht“. Die Raffinesse an den christl-Gewürzen ist, dass sie eine anregende Duftnote verbreiten und im Geschmack genau



den Geschmack Ihrer Kunden treffen. Warum? Weil Sie Ihre Kunden am besten kennen und die christl-Gewürzmischungen genau auf diese Bedürfnisse abstimmen können. So bestimmen Sie Ihre persönliche und unverwechselbare Würzcreation.

Am besten Sie überzeugen sich und sehen sich die beigelegten Gewürzproben für S wie Saucisson und G wie Geräuchertes an.



Tipps vom Profi. Wir sagen Ihnen, wie es perfekt gelingt:

Saucisson

Bei der Saucisson gibt es regionale Unterschiede wie etwa Neuenburger oder Waadtländer Saucisson. Gerade deswegen gilt die Saucisson als besondere Spezialität.

- Saucisson werden gewolft und in Schweinedärme (Krause vom Schwein oder gerade Rindsdärme) gefüllt
- Vieler Orts wird auch Wein oder Kirschbrand zugesetzt
- Zur höheren Produktionssicherheit können Starterkulturen zugesetzt werden
- Gesalzen wird mit 18-20 g/kg
- Nach dem Füllen eine Nacht im Kühlraum hängen lassen (Pökelaroma!), danach kalt räuchern
- Die Wurst erhält so ein schön goldiges Aussehen
- Diese Wurst wird ausschliesslich gekocht heiss verzehrt
- Früher liess man sie hängen, bis sie fest abgetrocknet waren und roh gegessen wurde

Geräuchertes

Auch bekannt als Geselchtes, Selchfleisch bzw. Kochspeck. Produkte, die im Prinzip das ganze Jahr gefragt sind mit saisonalen Schwerpunkten wie Herbst, Weihnachten und Ostern.

Rohmaterial und Fleisch Auswahl

- Hygienische Gewinnung
- PH- Wert 5,8 – 6,2
- Gereiftes Fleisch


Lake Zubereitung

- Sauberer Behälter
- Mindestens 20% Eis
- Zuerst Salz im Wasser lösen
- Schinkenspritzmittel lösen
- Gut mischen
- Lake vor Gebrauch 5 – 10 min. stehen lassen und nochmals gut mischen
- Die Lake sollte immer frisch sein

Herstellung

- Fleisch erst aus der Kühlung holen wenn es benötigt wird
- Injektor prüfen, Sauberkeit, Nadeln, Programm
- Einspritzmengen überprüfen
- Mischer nicht überfüllen, Mischzeiten überprüfen
- Vakuum überprüfen

Hygiene

- Tägliche Reinigung des Injektors
 - Mischer nach Produktwechsel aber mindestens 1x Wöchentlich gründlich reinigen
 - Injektoren und Mischer 1x monatlich auf Funktion prüfen
- 

christl führt Ihnen vor, was das ABC für guten Geschmack bringt.



christl hat schon viele innovative Produkte auf den Markt gebracht. Die Rolle des Vordenkers und „Vorschmeckers“ hat uns nun zum ABC für guten Geschmack geführt.

Jeder Buchstabe steht für eine individuell abgestimmte Gewürzmischung, die Ihre hochwertigen Produkte verfeinern und veredeln, ohne den

ursprünglichen Charakter zu verändern. Es kommt eben auf die Raffinesse an. Durch individuelle Gewürzlösungen entstehen einzigartige Produkte – und einzigartige Produkte schaffen attraktive Verkaufschancen.

Nicht in der Kürze liegt die Würze sondern im Know-how und in der Individualität. **Von christl.**

christl
GewürzTechnologie

Christl AG
Gewerbeweg 41, FL 9493 Mauren
T +423/370 20 90, F +423/370 20 91
office@christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf
T +43(0)7748/324 80-0, F DW 10
office@christl.cc

