



Christl AG Gewerbeweg 41 FL 9493 Mauren Tel. 00423/3702090 Fax 00423/3702091 office@christl.cc Christl Gewürze GmbH Gewerbepark Ost 5 A 5141 Moosdorf T +43(0)7748/32480-0 F +43(0)7748/32480-10 office@christl.cc

## Fachberatung - Rezeptdienst

## Bauernspeck - Crudo R

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Schweinebauch roh mit Schwarte	12.50 gr christl - Bauernspeck grob	233043
kalt (2°C)	0.10 gr christl - START Pök 100	011701
4.06 kg Pökelmischung	Knoblauch nach Geschmack	
	28.00 gr Nitritpökelsalz	

104.06 kg Gesamt Masse

## Verarbeitung:

- Aus den Zutaten eine Mischung herstellen.
- Schweinebäuche kalt mit der Pökelmischung gut einreiben oder im Tumbler ansalzen und ohne Lufteinschlüsse in entsprechende Behätler schichten.
- Abdecken und im Pökelraum bei 2 3°C stehen lassen.
- Alle 5 7 Tage umschichten und mit der Eigenlake übergießen.
- Nach ca. 15 Tagen aufhängen, kurz kalt abspülen und im Pökelraum bei 5 7°C durchbrennen.
- Am nächsten Tag trocknen und räuchern wie üblich oder nach unserer Empfehlung.

## **REIFE - EMPFEHLUNG:**

– <i>Nr.</i>	Programmschritt	Zeit (h.min)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	Trocknen max.	26.00	7°C	68 - 72%	schnell
2	Reifen	10.00	24 - 26°C	95%	langsam
3	Reifen/trocknen	12.00	24 - 26°C	68 -72%	schnell
4	Reifen	12.00	22 - 24°C	95%	langsam
5	Reifen/trocknen	24.00	18 - 20°C	70 - 78%	schnell
6	Rauch n. Geschmack	01.00	max. 25°C	84 - 88%	langsam
7	Reifen/trocknen	24.00	16 - 18°C	82 - 86%	langsam
8	Reifen/trocknen		14 - 16°C	78 - 82%	langsam

160229 HS