



Fachberatung – Rezeptdienst

Coppa Crudo R Trockens. - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Schweinshals dressiert 2°C	12.50 gr Rohschinken / Schinkenspeck	233042
	0.10 gr Start-Pök-Roschi	146007
	30.00 gr Nitritpökelsalz	

100.00 kg Schweinshals

Verarbeitung:

- Schweinshals kalt 0 - 2°C wiegen.
- Nitrtsalz, Gewürzmischung und Starterkulturen abwiegen, mischen und den Schweinshals damit einsalzen und dicht in eine Wanne schichten.
- Im Kühlraum bei 0 - 2°C ca 4 Wochen pökeln.
- Jede Woche umschichten und mit Eigenlake übergießen.
- Am Ende der Pökelzeit die Coppa aufhängen, bei 7 - 9°C Kühlraumtemperatur durchbrennen.
- Coppa über Nacht anklimatisieren.
- Schwitzen bei 22 - 24°C bis kern 20°C erreicht wird.
- Coppa 3 - 4 Tage reifen lassen bei ca. 10°C.
- Trocknen und Räuchern je nach Anlage oder Lufttrocknen mit Schimmel.
- Im Klimaraum weiter reifen lassen.

- Verlangen sie eine Reifetabelle vom Christl Fachverkäufer.

160305 TR

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.