



Fachberatung – Rezeptdienst

Kochspeck 10% Vac Tumbler - CH

Material:	Zutaten/ Kg: Lake	Art. Nr.
100.00 kg Schweinebauch dressiert	6.00 kg Wasser kalt	
10.00 kg Lake	1.00 kg Rippli / Schinkli Combi CH	222091
	1.80 kg Nitritpökelsalz	
	1.20 kg Flockeneis	
<hr/>		
110.00 kg Schinkenmasse	10 kg Lake	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und alle Komponenten gut auflösen.
Das Flockeneis erst dann begeben, wenn alles gut aufgelöst ist.
- Fleisch kalt (2°C) in den Tumbler geben, 10% Lake aufgiessen.
- Massage, Dauervac 1000 Umdrehungen in 18 Std.
- Schweinebäuche einen Tag in Wannen schichten, damit sie eine schöne Form erreichen.
- Aufhängen, leicht warm duschen.
- Räuchern je nach Rauchanlage.

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.