



Fachberatung – Rezeptdienst

Salami Milano

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
55.00 kg Sauenfleisch mager (-3°C)	14.00 gr christl Salamio AF Rohstart-W	243011
20.00 kg Kuhfleisch II mager, 3 mm frisch	0.10 gr christl Start Salami 200	146016
25.00 kg Rückenspeck (-18°C)	1.00 gr christl PARMAROM	164018
	christl Start Schimmel Natur	146026
	28.00 gr Speisesalz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Speck gefroren (-18°C) im Kutter auf ca. 4 - 6 mm vorkörnen.
- Das gefrorene Schweinefleisch (-3°C) mit den christl Starterkulturen und christl Salamio AF Rohstart-W auf ca. 5 mm einschneiden.
- Gewolfte Rindfleisch II frisch (3mm) sowie das Kochsalz untermischen.
- Die Gesamtmasse auf eine Körnung von 4 mm schneiden und (leicht bindig) mischen.
- Sofort in entsprechende Därme füllen.
- Falls weißer Schimmelbelag erwünscht - tauchen mit christl Start Schimmel Natur (Schimmelkultur laut Anleitung auflösen).
- Reifen wie üblich oder nach unserer Reifeempfehlung.
- Abtrocknungsverlust (ca. 32%) und PH-Wertverlauf dokumentieren.

REIFE - EMPFEHLUNG:

Nr.	Programmschritt	Zeit (h.min)	Temperatur	rel. Feuchte	Umluft
1	reifen/trocknen	12.00	20°C	68 - 72%	schnell
2	reifen/trocknen	36.00	22°C	88 - 94%	langsam
3	reifen/trocknen	24.00	22°C	86 - 92%	schnell
4	reifen/trocknen	24.00	20°C	84 - 90%	langsam
5	reifen/trocknen	24.00	18°C	82 - 88%	langsam
6	reifen/trocknen	48.00	16°C	80 - 86%	langsam
7	reifen/trocknen	24.00	14°C	78 - 84%	langsam
8	lagern/trocknen		11-13°C	76 - 84%	

151019 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.