



Fachberatung – Rezeptdienst

Salsiccia piccante - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Schweinefleisch II	10.00 gr Frische Bratwurst Combi	212065
30.00 kg Kalbfleisch II	1.00 gr Chillax	110013
20.00 kg Halsspeck		
	20.00 gr Kochsalz	
	5.00 gr Merlot / Rotwein	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Schwein - Kalbfleisch und Halsspeck mit allen Zutaten mischen und 5 mm scheffeln.
- Rotwein zum Fleisch mischen und kneten.
- In Schafsaaitlinge Kal. 24 /26 füllen.

- Salsiccia werden roh verkauft.

160308 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.