



Fachberatung – Rezeptdienst

Schinkenspeck CrudoR Trockens-CH

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

100.00 kg Schweinestotzen

Verarbeitung:

- Schweinestotzen kalt 0 - 2°C wiegen.
- Nitritsalz, Gewürzmischung und Starterkulturen abwiegen, mischen und den Schweinestotzen 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 den Schinkenspeck aufhängen, bei 7 - 9°C Kühlraumtemperatur durchbrennen.
- Schinkenspeck über Nacht anklimatisieren.
- Schwitzen bei 22 - 24°C bis kern 20°C erreicht wird.
- Schinkenspeck 3 - 4 Tage reifen lassen bei ca. 10°C.
- Trocknen und Räuchern je nach Anlage.
- 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.