



Fachberatung – Rezeptdienst

Walnuss Salami - Meersalz - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Kuhfleisch (- 4°C)	25.00 gr Walnuss Salami mE Rohstart - R	243082
15.00 kg Mohrenfleisch (- 4°C)	0.50 gr Start RS II	146003
25.00 kg Rückenspeck gefroren (- 18°C)	28.00 gr Chrisale Meersalz fein	164054
10.00 kg Rindshackfleisch 3mm (2°C)		
	1.00 Bt. Start Schimmel Natur	146026

100.00 kg Rohwurstmasse

Verarbeitung:

- Fleisch gefroren, schneidfähig aufgetaut einige Runden zerkleinern.
- Gewürze u. Starterkulturen begeben und auf eine grobe Körnung laufen lassen.
- Speck gefroren minus 18°C begeben und auf die gewünschte Körnung laufen lassen.
- Gegen Ende des Kutters Rindfleisch 3 mm und Meersalz begeben und fertig kuttern.
- In Chrisada Därme mit Netz Art.299298 / Kal. 43/30 oder Art. 299303 / Kal.5030 füllen.

Reifung:

- Nach der Produktion 1 Tag bei 8 - 14°C anklimateisieren.
- Schwitzen 2 - 4 Tage je nach Temperatur bei 20 - 24°C bis der Kern ca. 22°C erreicht hat.
- Röten lassen bei 8 - 14°C ca 2 - 3 Tage je nach Temperatur, bis die Stabilität eintritt.
- Die Salami in Schimmellake tauchen und im Klimaraum aufhängen und reifen lassen.
- Oder trocknen und räuchern.

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.