



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

BLACKY LIQUID

Unsere färbende Tauchmasse jetzt mit noch intensiverer Schwarzfärbung nach nur einer Anwendung! Blacky Liquid gibt Wurst- und Schinkenprodukten eine attraktive Optik und steigert die Produktvielfalt - bei einfacher Anwendung ganz ohne Zusatzstoffe.

ÜBERZUGSMASSE

M4224 33 BLACKY LIQUID NEU

Gebinde 33 | 6 l im Kanister
Zugabe: nach Bedarf



DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at

SCHWARZGERÄUCHERTE BAUERNBRATWÜRSTE

ZUTATEN:

- 65 kg SII Schweinefleisch mager
- 35 kg S V Kutterbauch
- 1,3 kg Nitrit-Pökelsalz
- 800 g **M14550** FRISCHIN® ZM
- 800 g **M6275** Rost-u.frische Bauernbratw. M ohne Glutamat
- 200 g **M7415** FARBFEST® Rubin farbstabil
- 60 g **M8923** SaferSTART®
- 1 kg **M4224** Blacky Liquid

ZUBEREITUNG:

1. Das SII und SIV (Bauch) leicht angefroren auf die gewünschte Körnung wolfen. Dabei die Gewürze, SaferSTART® Kulturen und das FRISCHIN® ZM zugeben. Am Schluss das NPS gleichmäßig einstreuen.

Tipp: Reifekulturen für eine bessere Verteilung im Verhältnis 1:3 im kalten Trinkwasser vorlösen. (z.B. 60g Kulturen, 180g Trinkwasser)

2. In Schweinedärme Kal. 28/30 füllen. Anschließend bei 24°C und 92 r.F. für 12 Stunden reifen.
3. Nun die Bauernbratwürste in die Blacky Liquid Tauchmasse tauchen und in der Rauchanlage trocknen.
4. Die Würste bis zur gewünschten Farbe bei 20°C kalt räuchern.



SCHWARZRAUCHSCHINKEN

ZUTATEN:

- 100 kg Unterschale, Nuß, Hüfte mit Schwarte
- 14 kg Trinkwasser
- 2,6 kg Scherbeneis
- 2,2 kg Nitrit-Pökelsalz
- 1,2 kg **M7856** PÖKELFIT® P duo super
- 1,8 kg **M4224** Blacky Liquid

ZUBEREITUNG:

1. Die Schweineunterschale zuschneiden und von Bindegewebe, sowie Knorpeln befreien.
2. Lakeherstellung: Zuerst das PÖKELFIT® P duo super im Wasser lösen, anschließend Nitritpökelsalz zugeben und gut umrühren. Zum Schluss das Eis zugeben und vor dem Spritzen restlos auflösen. Die ideale Laketemperatur liegt bei +2°C.
3. Die zugeschnittenen Fleischteile vor dem Injizieren wiegen und mit einem Einspritzdruck von 1,8 bar mit 20 % der Lake injizieren und wie gewohnt tumbeln.
4. Anschließend die Fleischteile in Blacky Liquid tauchen oder mit dem Tumbler eintumbeln. Nach Bedarf in Folie, zur Formgebung, einwickeln.
5. Bei einer Kammertemperatur von 65°C für 45 Minuten trocknen. Bei gleicher Temperatur für 20 Minuten räuchern. Im Anschluss bei einer Temperatur von 80°C und 60 % Feuchtigkeit auf eine KT von 70°C garen.