



PRODUKT DES MONATS

ROHWURST ITALIA

Unsere Gewürzmischung „Rohwurst Italia“ eignet sich ideal zur Herstellung einer Salami oder Salami Sticks nach italienischer Art. Das Reifepräparat auf GDL Basis beinhaltet ein ausgewogenes mediterranes Aroma und wurde mit einer leichten Pfeffer- Knoblauchnote abgerundet. Durch das enthaltene GDL lässt sich ein stabiler Produktionsprozess installieren, der sichere Endprodukte von milder Geschmacksnote mit ausgeprägtem Aroma garantiert.

ROHWURST REIFEMITTEL**117810 15****ROHWURST ITALIA**

Zugabe: 20 g/kg | 1 kg im Beutel



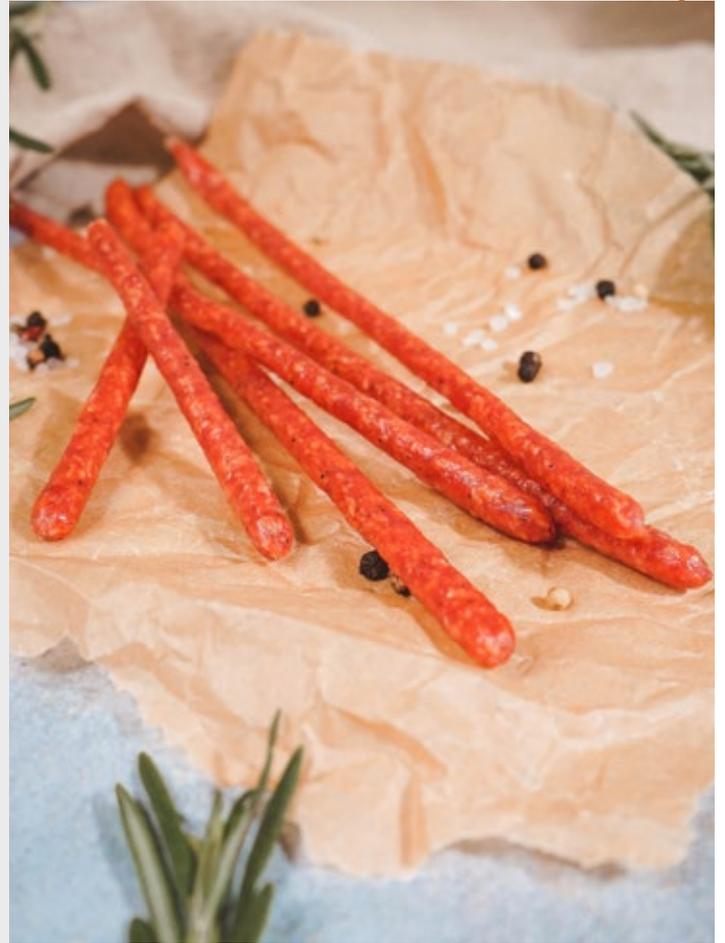
SALAMI STICKS „MEDITERRAN“

ZUTATEN:

45 kg	S II Schweinefleisch, gefroren
35 kg	S V Kutterbauch
20 kg	S II Schweinefleisch, frisch
2,6 kg	Nitritpökelsalz
2 kg	I17810 Rohwurst Italia
100 g	M3060 KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA
60 g	ProtectSTART® Starterkulturen

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefleisch (SII 45 kg) und die Bäuche (SV) einfrieren. Am Tag vor der Herstellung das Fleisch auf der Bandsäge in Stücke schneiden und über Nacht im Kühlhaus lagern. Das gefrorene Fleisch (SII) mit den Gewürzen und den Kulturen einige Runden im Kutter zerkleinern, den Bauch (SV) zugeben und bis zu einer Körnung von 3 mm zu Ende kuttieren. Das gekühlte, auf 3 mm gewolfte Schweinefleisch (SII 20 kg) einarbeiten und für 10 Runden das NPS bei niedriger Messergeschwindigkeit (1000 U/min) einstreuen und bindig mischen. Fülltemperatur 0-2°C. Zügig mit dem dünnsten/ engsten Füllrohr ca. 8-10 cm lange Sticks füllen und auf Gitter bzw. Lochbleche legen. Alternativ die Masse in Schafsaitlinge (Kal. 18/20) füllen. Die Ware für **12 Stunden zum Vorreifen im Kühlhaus lagern**. Die Wurst für **6 Stunden bei 24°C und 90% r.F. reifen**. Im Anschluss bei **16°C und 78-82% r.F.** bis zum gewünschten Abtrocknungsgrad trocknen.



SALAMI „MEDITERRAN“

ZUTATEN:

45 kg	S II Schweinefleisch mager
35 kg	SV Kutterbauch
20 kg	S I Schweinefleisch schier
2,6 kg	Nitritpökelsalz
2 kg	I17810 Rohwurst Italia
100 g	M3060 KNOBLAN® M Knoblauch Aroma
60 g	ProtectSTART® Starterkulturen

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefleisch (SII) und die Bäuche (SV) in Stücke schneiden und anfrieren. Am besten eignet sich eine Verarbeitungstemperatur von -1°C bis -3°C. Das angefrorene Fleisch durch die 5-8 mm Wolfscheibe wolfen und mit den Gewürzen und den ProtectSTART-Kulturen mit dem Mischgang im Kutter mischen. Das gekühlte, 5 mm gewolfte Schweinefleisch (SI) einarbeiten, das NPS einstreuen und bindig mischen.

Zügig füllen und für 12 Stunden zum Vorreifen im Kühlhaus lagern. Die Wurst für **24 Stunden bei 24°C und 90-92% r.F. reifen**. Im Anschluss bei **16°C und 78-82% r.F.** bis zum gewünschten Abtrocknungsgrad trocknen.