

PRODUKT DES MONATS

SAFERSTART® STARTERKULTUREN

Diese Starterkultur dient mit seinen rein schützenden Eigenschaften als zusätzliches Hürdenkonzept und ist damit die perfekte Ergänzung zu allen Starterkulturen. SaferSTART® bringt Zusatzschutz vor unerwünschten Mikroorganismen (z.B. Listerien), verbessert dadurch die Produktsicherheit und ist bestens abgestimmt auf die Gütezusätze der MOGUNTIA FOOD GROUP.

STARTERKULTUR

M8923

SAFERSTART®

Zugabe: 0,6 g/kg Wurstmasse | 30 g im Beutel



ORIGINAL PFEFFERBEISSER

ZUTATEN:

60 kg	S II Schweinefleisch mager
40 kg	S IV magerer Schweinebauch
2,6 kg	Nitrit-Pökelsalz
1 kg	M14550 FRISCHIN® ZM
1,5 kg	ROWUNIT® PFEFFERBEISSER®
60 g	M8923 SaferSTART®

ZUBEREITUNG:

Das S II und S IV leicht angefroren auf die gewünschte Körnung wölfen. Dabei die Gewürze, SaferSTART® Kulturen und das Frischin® ZM zugeben. Am Schluss das NPS gleichmäßig einstreuen und auf Bindung mischen.

Im Anschluss daran in Saitlinge Kal. 22/24 füllen. Die Reifung erfolgt bei 22°C - 24°C und ca. 92 - 88 % r.F.

Pfefferbeißer® werden nach dem Programm „kleinkalibrige Rohwürstchen“ gereift und anschließend bis zur gewünschten Farbe geräuchert.



CHORIZO BEISSER

ZUTATEN:

70 kg	S IV magerer Schweinebauch
30 kg	S V kerniger Schweinebauch
2,6 kg	Nitrit-Pökelsalz
1 kg	M14550 FRISCHIN® ZM
1,5 kg	M0629 BESSAVIT® CT® Protect Chorizo pur
60 g	M8923 SaferSTART®

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch- und Fettmaterial (S IV und S V) leicht angefroren auf die gewünschte Körnung wölfen (3 - 5mm). Dabei die Gewürze, SaferSTART® Kulturen und das Frischin® ZM zugeben. Am Schluss das NPS gleichmäßig einstreuen und auf Bindung mischen.

Im Anschluss daran in Saitlinge Kal. 26/28 füllen. Die Reifung erfolgt bei 22°C - 24°C und ca. 92 - 88 % r.F.

Chorizo Beißer werden nach dem Programm „kleinkalibrige Rohwürstchen“ gereift und anschließend bis zur gewünschten Farbe geräuchert.