



Bierbeißer

Material

10	KG	Rindfleisch	III
5	KG	Augustiner Edelstoff	
5	KG	Eis	
40	KG	Schweinefleisch	II
40	KG	Kutterbauch	
.			

Zutaten pro kg:

			Artnr:
30	g	NPS	
0,2	g	Bio Prim SG 38	4401153
7	g	Pfefferbeißer	10265
0,5	g	Femento AC 20	9801972
4	g	Fermetic Booster	9801911
0,25	g	Garlic	3015955
2	g	Salami White Ex II	9120010

Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
histr.	nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Reifen: 12 Std. bei Raumtemperatur

Trocknen 15 Minuten	Räuchern 10 Minuten
Trocknen 15 Minuten	Räuchern 10 Minuten

Nachreiferaum: 12 - 15 ° Cel. cir. 80 % Luftfeuchtigkeit, Luftumwälzung langsam

Abtrocknung cirka 20 % dann Verkehrsfähig

Verarbeitungshinweise:

- R III 3 mm Wolfen
- Kutterbauch gefrieren
- R III im Kutter mit Eis, Kulturen und Gewürzen leicht bindiges Brät herstellen
- Brät aus Kutter nehmen
- gefroner Kutterbauch auf gewünschte Feinheit kornen
- gewolfte Frischfleisch mit einmengen
- NPS zugeben und Brät untermengen
- Füllen
- Abduschen lauwarm
- Reifen siehe Oben