



## Cacciatore - Mailänder

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

35	KG	Schweinefleisch	II	
15	KG	Rindfleisch	II	
50	KG	Kutterbauch		gefr.

### Zutaten pro kg:

		Artnr:	
30	g	NPS	
0,2	g	Bio Prim SG 38	4401153
14	g	Salami Mailänder	9803118
0,5	g	Fermento AC 20	9801972
4	g	Fermetic Booster	9801911
0,25	g	Garlic	3015955

Därme: Naturdarm Oder Betex RS Wellennath

### Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca.

### Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem.	nicht unter
hist.	nicht unter

### Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Reifen: 6 Std. bei Raumtemperatur  
24 Std 24 - 26 ° Cel.

Trocknen 15 Minuten Röchern 10 Minuten  
24 Std 20 - 24 ° Cel.

Trocknen 15 Minuten Röchern 10 Minuten

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

Abtrocknung circa 30 % dann Verkehrsfähig

### Verarbeitungshinweise:

- S II und R II 3 mm Wolfen
- Kutterbauch gefrieren
- gefroner Kutterbauch im Kutter mit Kulturen und Gewürzen Körnen
- NPS zugeben und gewolfes Frischfleisch mit einmengen
- Füllen
- Abduschen lauwarm
- Reifen siehe Oben