



## Salami mediterran

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

35	KG	Schweinefleisch	II	
15	KG	Rindfleisch	III	gefr.
55	KG	Kutterbauch		gefr

### Zutaten pro kg:

			Artnr:
30	g	NPS	
,2	g	Bio Prim SG 38	4401153
12	g	Salami mediterran	9803102
0,5	g	Fermento AC 20	9801972
4	g	Fermentic Booster	9801911
0,25	g	Garlic	3015955

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

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

Trocknen 15 Minuten Räuchern 10 Minuten

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

Abtrocknung cirka 30 % dann Verkehrsfähig

### Verarbeitungshinweise:

- R III 3 mm Wolfen und gefrieren
- Kutterbauch gefrieren
- R III im Kutter mit Kulturen und Gewürzen fein Kuttern
- gefroner Kutterbauch auf gewünschte Feinheit kornen
- NPS zugeben und gewolfte Frischfleisch mit einmengen
- Füllen
- Abduschen lauwarm
- Reifen siehe Oben