



## Cabannossi

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

### Material

15	KG	R	III
15	KG	S	III
5	KG	Eis	
15	KG	Schweinefleisch	II
50	KG	Kutterbauch	

### Zutaten pro kg:

24	g	NPS	Artnr:
4	g	Kutterhilfsmittel	
9	g	Kochsalami	
1	g	Super Spice Smok II	
0,25	g	Garlic Granulat	
1	g	Würzer mit Gluta.	
0,6	g	Fermento AC 20	
3	g	Pfefferino	

Därme: Schweinedarm 30/32

### Analysenwerte:

BEFFE	ca
BEFFE im FE chem.	ca

### Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
histr.

### Produktionshinweise:

Wolf:	3 mm und 5 mm
Kutter:	6 Messer
Umröten:	Raumtemperatur 24 Std
Röten:	bei 60 ° C cir. 45 Min
Trocknen:	bei 60 ° C 20 Minuten
Räuchern:	bei 65 ° C 20 Minuten je nach Rauchsystem
Garen.	bei 80 ° C
Kerntemperatur:	62 ° C

### Verarbeitungshinweise:

- R und S III 3 mm Wolfen und gefrieren
- Kutterbauch anfrieren
- R und S III im Kutter fein zerkleinern
- alle Zutaten mit unterziehen
- Kutterbauch 3 Runden einschneiden
- Mageres Schweinefleisch und Eis zugeben mischen
- über Wolf 5 mm schneiden und Mengen
- füllen in Schweinedärme und abdrehen das Stück circa 450g
- oder zu Ringe abbinden circa. 600 g
- weiterbehandeln wie oben beschrieben