



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Paprikaspeckwurst				Rezept-Nr.:
Kennziffer:				Druck:
Material		Zutaten pro kg:		Artnr:
20	kg	Rindfleisch	III	24 g NPS
5	kg	Eis / Wasser		4 g Kutterhilfsmittel
50	kg	Schweinebacke		9 g Kochsalami
25	kg	Schweinefleisch	II	1 g Super Spice Smok II
				0,25 g Garlic Granulat
				1 g Würzer mit Gluta.
				0,6 g Fermento AC 20
				5 g SuperSpice Paprika 6000
				3 g Pfefferino
				Därme:Faserdärme 65/50: Kranzdärme
Analysenwerte:				Beurteilung laut Leitsätze:
BEFFE		ca		BEFFE
BEFFE im FE chem.		ca		BEFFE im FE chem
				histr.
Produktionshinweise:				
Wolfeinsatz:		3 mm	5 mm	
Kuttermesser:		6 Stück		
Räuchern:		bei 66 ° C		
Brühen oder Garen:		bei 78 ° C		
Kerntemperatur:		72 °		
Besoderheiten:		evt. bei Raumtemperatur auskühlen		
Verarbeitungshinweise:				
➤ gewolfte R III und Eis in der Poltermaschine mit allen Zusätzen 20 Min. mischen				
➤ 12 Std umröten				
➤ Schweinefleisch II ansalzen mit 5 % Wasser anmischen 12 Std umröten				
➤ Schweinebacke ansalzen und 6 g SuperSpice Paprika 6000 sowie 3 g Pfefferino Per Kg einmischen				
➤ am nächsten Tag R III mit Schweinefleisch über Wolf 5 mm Wolfen				
➤ im Kutter zusammen mit Schweinebacke mischen evt. einige Runden schneiden				
➤ sofort füllen, abduschen				
➤ In der Kammer auf Temperatur bringen				
➤ Trocknen , Räucher, Brühen oder Garen auf Kerntemperatur 72 ° C.				
➤ im Intervall abduschen				