



Kaminwurzeln

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

30	KG	Schweinefleisch	III	gefr
30	KG	Rindfleisch	II	
40	KG	Kutterbauch		gefr,

Zutaten pro kg:

		Artnr:	
28	g	NPS	
5	g	Kochsalami	10540
1	g	Geschmacksabrunder	10385
4	g	Polnische	10417
,2	g	Bio Prim SG 38	4401153
0,5	g	Femento AC 20	9801972
4	g	Fermetic Booster	9801911
0,25	g	Garlic	3015955

Därme: Schweinedärme 32/34

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:

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