



## Hüftrohschinken

### Material

Schweinehüfte  
mit Speck und Schwarte

### Zutaten pro kg:

36	g	NPS	Artnr:
0,2	g	Bio Prim SG 26	4400012
10	g	Rohschinken	10494
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  
hist. nicht unter

### Produktionshinweise:

Anlage: Schinken für circa 6 Std. bei 24 bis 26 ° Cel. auf Temperatur bringen  
anschließend je nach Produkt Trocknen dann  
abwechselnde Rauch- und Trockenphasen bis zur gewünschten Rauchfarbe

Nachreiferaum: 12 - 15 ° Cel. cir. Feuchtigkeit langsam absenken,  
auf gewünschte Abtrocknung nachreifen  
Luftumwälzung langsam

Abtrocknung: circa 30 % bis 35 % dann Verkehrsfähig

### Verarbeitungshinweise:

- **Salzung:** 36 g NPS; 10 g Rohschinken + Kulturen und 0,25 g Garlic
- Fleischteile Salzen nach 8 Tagen umschichten
- und weitere 8 Tage salzen
- Dann 12 % ige Lake für 2 Tage darüber gießen
- Hängend oder auf Gitter liegend für ca. 7 Tage durchbrennen
- in dieser Zeit pressen
- Dann Abduschen