



Rustikaler Bauchspeck

Material

Schweinebauch
mit Speck und Schwarte
ohne Knochen

Zutaten pro kg:

			Artnr:
36	g	NPS	
0,2	g	Bio Prim SG 26	4400012
10	g	Rohschinken	10494
0,25	g	Garlic	3015955
0,25	g	SuperSpice Smoke II	5600717

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: Bauch 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 25% bis 30 % dann Verkehrsfähig

Verarbeitungshinweise:

- **Salzung:** 36 g NPS; 10 g Rohschinken + Kulturen und 0,25 g Garlic
- Fleischteile Salzen nach 8 Tagen
- Dann 12 % ige Lake für 1Tage darüber gießen
- Hängend oder auf Gitter liegend für ca. 4 Tage durchbrennen
- in dieser Zeit pressen
- Dann Abduschen