



Westfäler - Roh - Schinken

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

Schweineunterschale
und Hüfte rund geschnitten
mit Speck und Schwarte

Zutaten pro kg:

			Artnr:
36	g	NPS	
0,2	g	Bio Prim SG 26	4400012
5,5	g	Rowi Katenschinken	2500099
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: 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
0,25 g Garlic +0,25 g SuperSpice Smoke II
- 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