



Geschmack & Technologie

---

## Kochschinken 20% nach Art Prosciutto Cotto

---

**Leitsatz:** 2.3.1.2

**Rezepturnummer:** ER2400941

**Ausgangsmaterial:**

100.00 kg Ober/ Unterschale

**Gewürze & Hilfsmittel:**

20.00 kg Kochschinkenlake 20% Prosciutto Cotto

**Ablauf der Verarbeitung:**

Die Pökellake über den Injektor in das Material injizieren.  
(20 %) Wiegekontrolle.

Anschließend das Material tumbeln. je nach Tublerart:

1 Std. Dauerlauf, 12 Std. Interval 15 Minuten Arbeit 15 Minuten Pause oder eigens Standardprogramm wie gewohnt verwenden.

Das fertige Produkt wie gewohnt einlegen. Eventl. nochmal vakuumieren.

Bei einer Temperatur von +72 °C bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C garen.

Dauer ca. 8 - 10 Stunden.

Als Variante:

Den fertig gegarten und ausgekühlten Schinken ca 30 Minuten bei 60 °C trocknen und im Anschluss je nach Geschmack überräuchern.

**Zutaten:**

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl)

**Zubereitung:**

Bei einer Temperatur von + 72 °C bis zu einer Kerntemperatur von + 72 °C garen.

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*



## Geschmack & Technologie

Dauer ca. 8 - 10 Stunden.

### **Nährwerte:**

Brennwert 127 Kcal

Brennwert 534 KJ

Eiweiß 19.6 g

Kohlenhydrate 1.1 g

Zucker 1 g

Fett 4.9 g

gesättigte Fettsäuren 2 g

Salz 2.7 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*