Geschmack & Technologie

Pancetta Bauch

Leitsatz: 2.2.1
Rezepturnummer: ER1707325

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Schweinebauch ohne Wamme

Gewürze & Hilfsmittel:

3.00 kg Meersalz VLOG halal 910236068803
0.60 kg Gepö 2000 E / S 062300
0.20 kg Rosmarin geschnitten halal VLOG 760200
0.20 kg Knoblauch granuliert VLOG 707100
0.10 kg Thymian gerebelt VLOG 81602801 halal 735000
0.10 kg Salbeiblätter geschnitten761100
0.02 kg Starterkulturen RPW Spezial für 100 kg halal 1473300
1.50 kg Nitritpökelsalz E 250 062503

Därme:

AVO Schinkennetz 3-fach verstärkt Kal. 28 091801

Ablauf der Verarbeitung:

Schweinebauch ohne Wamme, Rippen und Knorpel.

Die Bäuche von der Innenseite her aufrollen und in AVO-Schinkennetz 3-fach verstärkt Kal. 28 einziehen.

Anschließend mit der entsprechenden Trockensalzmischung einreiben und in Vakuumbeutel einschweißen.

Salzdauer im Kühlraum bei +4 °C ca. 4 Wochen.

Danach aus dem Vakuumbeutel entnehmen und kurz in Wasser tauchen.

Danach aufhängen und abtrocknen.

Eine Woche im Kühlraum durchbrennen lassen.

Anschließend im Klimaschrank bei +25 °C - +30 °C mit leichter Umluft und Frischluft für 1-2 Tage reifen.

Zur Nachreifung bei +12 °C - +14 °C und einer rF von 75 % lagern.

Die Reifezeit richtet sich nach dem gewünschten Gewichtsverlust.

Am Ende in Vakuumbeutel verpacken und zur Aromabildung lagern.

Zutaten:

Schweinefleisch 77,2 %, Schweinespeck 57,9 %, Meersalz, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Kräuter,

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126

Geschmack & Technologie

Dextrose, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: (E 252 Kaliumnitrat, E 250 Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert 792 Kcal
Brennwert 3263 KJ
Eiweiß 13.6 g
Kohlenhydrate 1.7 g
Zucker 0.8 g
Fett 81.1 g
gesättigte Fettsäuren 3.7 g
Salz 6.4 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.

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126