



## Pancetta Bauch

Leitsatz: 2.2.1

Rezepturnummer: ER1707325

### Ausgangsmaterial:

100.00 kg Schweinebauch ohne Wamme

### Gewürze & Hilfsmittel:

3.00 kg Meersalz VLOG halal 910236068803  
0.20 kg Rosmarin geschnitten halal VLOG760200  
0.20 kg Knoblauch granuliert VLOG halal707100  
0.10 kg Thymian gerebelt VLOG 81602801 halal735000  
0.10 kg Salbeiblätter geschnitten761100  
0.02 kg Starterkulturen RPW Spezial für 100 kg halal  
1473300  
1.50 kg Nitritpökelsalz E 250062503  
0.60 kg Gepö 2000 E / S062300

### 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 Vakuumbbeutel einschweißen.

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

Danach aus dem Vakuumbbeutel 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 Vakuumbbeutel verpacken und zur Aromabildung lagern.

### Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Meersalz, Speisesalz, Zucker, Rosmarin, Knoblauch, Dextrose, Thymian, Salbei,

*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

Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat,  
Konservierungsstoff: (E 252 Kaliumnitrat, E 250  
Natriumnitrit), Rauchsalz (Speisesalz, Rauch),  
Gewürzextrakte

### **Nährwerte:**

Brennwert 792 Kcal

Brennwert 3263 KJ

Eiweiß 13.6 g

Kohlenhydrate 1.7 g

Zucker 0.9 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.*