Geschmack & Technologie

Rinderschinken Art Bresaola

Leitsatz: 2.2.2.2
Rezepturnummer: ER2300449

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Rindfleisch Oberschale, Unterschale o.ä.

Gewürze & Hilfsmittel:

3.00 kg Meersalz068800
1.50 kg Nitritpökelsalz E 250 062503
0.60 kg Gepö 2000 E / S 062300
0.40 kg CUBANA VLOG halal 074200
25 g Starterkulturen RPW Spezial für 100 kg halal 1473300
0.40 kg WÜRZHIT Südtiroler Schinken 503200

Ablauf der Verarbeitung:

Fleisch verwenden, dass nach der Schlachtung bei guter Luftbewegung gut durchgekühlt wurde.

Das Frischgewicht des Rauchfleisches ermitteln und danach die Gewürze und Hilfsstoffe abwiegen.

Die Trockensalzmischung auf der Fleischseite verteilen und einmassieren. Das eingeriebenen Material vakuum verpacken und das Frischgewicht und das Datum auf dem Beutel vermerken.

Im Kühlraum bei 6°C bis 8°C, ca 5-6 Wochen salzen. Das Produkt wöchentlich wenden.

Das Rauchfleisch aus dem vakuum holen und eine Woche zum brennen in den Kühlraum hängen.

Nach der Brennphase das Rauchfleisch kurz mit Wasser abspülen und trocknen.

Formgebung durch AVO Schinkennetze verbessern die Optik

Reifung

Das Bresaola nur Lufttrocknen

Bis zur gewünschten Abtrocknung nachreifen lassen

Zutaten:

Rindfleisch 157,3 %, Meersalz, Speisesalz, Rohrohrzucker, Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: (E 252 Kaliumnitrat, E 250 Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert 201 Kcal

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

Brennwert 845 KJ
Eiweiß 32.6 g
Kohlenhydrate 3.2 g
Zucker 1.5 g
Fett 6.4 g
gesättigte Fettsäuren 2.5 g
Salz 7.6 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.