Geschmack & Technologie

Rinderschinken aus der Semerrolle

Leitsatz: 2.2.2.2
Rezepturnummer: ER2500886

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Rinder Semerrolle

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

Ablauf der Verarbeitung:

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

Das Frischgewicht des Rindfleisches 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 pökeln und das Produkt wöchentlich wenden.

Das gepökelte Rindleisch aus dem Vakuumbeutel nehmen und eine Woche zum brennen in den Kühlraum hängen.

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

Formgebung durch AVO Schinkennetze verbessern die Optik

Räuchern

Das Rindfleisch im Kaltrauch einmal überräuchern ca. 45 Minuten räuchern, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Zur Verbesserung des Raucharomas kann dem Rauch AVO Landrauch dunkel zugegeben werden.

Bis zur gewünschten Abtrocknung nachreifen lassen

Zutaten:

Rindfleisch 157,9 %, Meersalz, Speisesalz, Rohrohrzucker, Zucker, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: (E 252 Kaliumnitrat, E 250 Natriumnitrit), Gewürzextrakte,

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

Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert 199 Kcal
Brennwert 839 KJ
Eiweiß 32.7 g
Kohlenhydrate 2.9 g
Zucker 1.3 g
Fett 6.3 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.

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