



Geschmack & Technologie

# Spianata Calabrese

**Leitsatz:** 2.4.1.1.5

**Rezepturnummer:** ER1700710

## Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebefrei Fleischeiweiß >= 12.5%  
Bindegewebefrei Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  
>= 80.0%

## Ausgangsmaterial:

21.00 kg Schweinebauch 50:50 -18°C  
32.00 kg Schweineschulterfleisch S III 0°C  
38.00 kg Sauenfleisch S II 0°C  
9.00 kg Schweinespeck S X -5°C

## Gewürze & Hilfsmittel:

2.40 kg Nitritpökelsalz E 250062503  
2.40 kg Rohwurst Mischung Spianata Calabrese 1641900  
0.04 kg Starterkulturen für Edelsalami mediterran für 100 kg 1319000  
0.40 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

## Därme:

Hukki - Darm, Beutel 120/60 Art.Nr.1641600

## Ablauf der Verarbeitung:

1. Den gefrorenen Schweinebauch in den Kutter geben und auf gewünschte Körnung kuttern.
2. Das gut gekühlte Sauen- und Schweineschulterfleisch hinzugeben. Leicht anschneiden und untermengen.
3. Starterkulturen, Gewürze und Salz einmengen.
4. Kurz bevor die Bindung einsetzt, den kalten Speck einlaufen lassen und zusätzlich gut untermengen.
5. Alles herausnehmen und im Wolf über die 10 mm Scheibe wolfen.
6. Über den Vakuumfüller in Hukki-Därme abfüllen und danach auf Roste pressen.
7. In die Reifekammer geben und im Standardreifeverfahren wie gewohnt reifen.
8. Nach zwei Tagen die Pressen entfernen.
9. Der Verlust liegt bei ca. 35 %.

## Zutaten:

Schweinefleisch 146,2 %, Speisesalz, Gewürze, Maltodextrin, Dextrose, Farbstoff: E 162 Betanin, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

## Nährwerte:

Brennwert 459 Kcal  
Brennwert 1903 KJ

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**

Eiweiß 23.3 g  
Kohlenhydrate 3.1 g  
Zucker 1.1 g  
Fett 39.2 g  
gesättigte Fettsäuren 6.7 g  
Salz 4.8 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.*