



Geschmack & Technologie

Trüffel-Salami luftgetrocknet

Leitsatz: 2.4.1.1.4

Rezepturnummer: REZ2015011447

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 11.5\%$

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 80.0\%$

Ausgangsmaterial:

20.00 kg Rindfleisch R II, 3 mm, angefroren

10.00 kg Rindfleisch III, 3mm, gut gekühlt, gewolft

40.00 kg Schweinefleisch S II, angefroren

30.00 kg Bäuche S V, gefroren

Gewürze & Hilfsmittel:

1.20 kg Cervelatwurst / Dauerwurst Dex free [263300](#)

0.20 kg Trüffelaroma070501

20 g Starterkulturen TopXpress für 100 kg [608200](#)

3.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

2.00 kg Trüffel 4x4 mm (Tuber aestivum) 1 kg ATG
4234601

Därme:

AVO Detex-Darm RS schwarz mit Aufdruck 'Trüffelsalami'
Kal. 80/50 (Art.-Nr. 0804 89)

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Fleisch- und Fettbestandteile entsprechend den
Rezepturangaben kühlen bzw. anfrieren.

Kuttermethode:

1. Bäuche, gefroren, mit dem Reifemittel mit Würzung
und Trüffelaroma vorzerkleinern.

2. Schweinefleisch S II zusetzen und bis zu einer
Körnung von 5 mm kuttern.

3. Das angefrorene Rindfleisch R II zugeben,
bei ca. 3 mm Körnung Salz und das gewolft
Rindfleisch R III zugeben.

4. In den letzten Kutterumdrehungen die Trüffel
unterziehen.

Kutterendtemperatur:

0 °C bis -2 °C

Über die Vakuumfüllmaschine in die AVO Därme füllen.

Reifen wie gewohnt

Zutaten:

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

Schweinefleisch 93,6 %, Rindfleisch 40,3 %, Speisesalz,
Schwarze Sommertrüffel (Schwarzer Sommertrüffel 87 %, Wasser, Speisesalz), Schweinespeck, Dextrose,
Gewürze, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 421 Kcal

Brennwert 1743 KJ

Eiweiß 22.1 g

Kohlenhydrate 2.4 g

Zucker 0.6 g

Fett 35.8 g

gesättigte Fettsäuren 4.3 g

Salz 4.4 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.