



Geschmack & Technologie

Wildsalami mittelfein

Leitsatz:
2.4.1.1.7

Rezepturnummer:
ER1806979

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

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

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß ≥ 12.0
(QUID Deklaration)
Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

30.00 kg	Wildschweinabschnitte gefroren
30.00 kg	Hirschabschnitte 3 mm gewolft frisch
30.00 kg	Schweinebauch gefroren
10.00 kg	Speck 1 gefroren
100.00 kg	

Kuttermethode:

1. Bäuche, Speck und Wildschweinfleisch gefroren, mit den Starterkulturen und Reifemittel mit Würzung vorzerkleinern.
2. Das Hirschfleisch zugeben, bei ca.5 mm Körnung das Salz zugeben.
3. Wolfen ist unter Verwendung von ungefrorenem Material auch möglich

Die Masse in weite Schweinedärme, als Ring füllen oder in Hukkidärme füllen.

Nach dem Füllen mit handwarmen Wasser abspülen.
Reifen wie gewohnt.

Gewürze & Hilfsmittel:

2.80 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
1.20 kg	Salami Dex free		140200
25.00 g	Starterkulturen f.Edelsalami mediter.100kg		1319000

Zutaten:

Wildschwein 41,2 %, Hirschfleisch 41,2 % (Hirschfleisch), Schweinefleisch, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Därme:

Schweinedärme Kal. 30 / 35
Hukkidärme Kal. 45/40 Art. Nr. 1641500
AVO Wabendarm Art: Nr. 083506
Sun Nature Twister Kal 40/30 Art. Nr. 083615
Sun Nature Twister Kal 58/35 Art.Nr. 083613

Reifeverlauf:

1. Phase 24°C 94% rel. LF 24h
2. Phase 22°C 90% rel. LF 24h
3. Phase 22°C 86% rel. LF 24h
4. Phase 22°C 84% rel. LF 48h
5. Phase 16°C 76% rel. LF Nachreife, bis zum gewünschten Verlust

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.879KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	454Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	40,2g
Eiweiß	21,6g
Gesättigte Fettsäuren	5,8g
Natrium	1,8g
Kohlenhydrate	1,2g
Salz	4,4g

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.