



Südtiroler Bauernspeck

Leitsatz:
2.40

Rezeptnummer:
ER2007033
13.002

Ablauf der Verarbeitung:

Schweinebauch ohne Wamme, Rippen und Knorpel.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel
100,00 kg

Anschließend mit der entsprechenden Trockensalzmischung einreiben und in Vakuumbbeutel einschweißen. oder Fleischseite auf Fleischseite stapeln. Wöchentlich umpacken.

Salzdauer im Kühlraum bei +4°C ca. 3 Wochen, je nach Dicke der Bäuche

Gewürze & Hilfsmittel:

0,02 kg	Starterkulturen RPW Spezial für 100kg	1473300
3,50 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
0,50 kg	GEPÖ 2000-E- MIT EXTRAKTWÜRZUNG	515000
0,30 kg	EU KNOBLAUCHPULVER CHINESISCH	707600
0,40 kg	+ CUBANA ZUCKERSTOFFE	074200
0,30 kg	WÜRZHIT - SÜDTIROLER SCHINKEN	503200

Danach aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und kurz mit Wasser abspülen.

Danach aufhängen und abtrocknen lassen. 2 Tage im Kühlraum durchbrennen lassen.

Anschließend im Klimaschrank bei +25 - +30 °C mit leichter Umluft und Frischluft für 1-2 Tage reifen. Zur Nachreifung bei +12 - +14°C und einer rF von 75% lagern. Die Reifezeit richtet sich nach dem gewünschten Gewichtsverlust. Am Ende in Vakuumbbeutel verpacken und zur Aromabildung lagern.

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Speisesalz, Rohrohrzucker, Knoblauch, Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, natürliches Aroma, Rauch

Nährwerte:

Brennwert KJ	3.292KJ
Zucker	1,4g
Brennwert Kcal	799Kcal
Eiweiß	13,7g
Fett	81,6g
Natrium	2,0g
Gesättigte Fettsäuren	3,7g
Salz	5,1g
Kohlenhydrate	2,2g