



## Chorizo Salami Grob

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

70	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei, angefroren
30	S5	Schweinebauch durchwachsen, gefroren

### Hilfsstoffe/Gewürze

Gramm auf 1 kg Brätmasse

24 – 26g	Art.: 008006	NPS mit 0,5-0,6%
0,5g	Art.: 130043	Starterkulturen für schnittfeste Rohwurst
26g	Art.: 140024	Chorizo-Gewürzzubereitung
1 – 2g	Art.:140040	Gluta-Clean Eco (Zusatzwürzung für vollen Geschmack)
2 – 3g	Art.:135160	Paprika-Oleoresin 100 000

### Herstellung

1	Gefrorenen Bauch im Kutter auf ca. 15mm Körnung bringen
2	Angefrorenes Schweinefleisch mit Gewürz, Reifemittel und in warmen Wasser aufgelösten Kulturen zugeben und auf 10mm Körnung zerkleinern.
3	In den letzten Runden das Pökelsalz zugeben und auf leichte Bindung kутtern.
3	Brättemperatur sollte 0 - 2 °C betragen.
4	Würste in geeignete Därme füllen (Natur- oder Kollagendarm)
5	Die Würste nach vorgegebenem Programm reifen und räuchern

### Eigene Notizen

---



---



---



---



---



## Reifeempfehlung

14 Std. 24–25 °C / 92 % rel. Luftfeuchte.

10 Std. 22–23 °C / 82 % rel. Luftfeuchte.

24 Std. 20–21 °C / 80 % rel. Luftfeuchte.

24 Std. 19 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.

Erhalte Phase 13 °C / 78 % rel. Luftfeuchte.

Diese Reifeempfehlung ist auf die aktuelle Reifeanlage individuell anzupassen.