



## Chorizo Traditionell

### Rohstoffe/Materialauswahl

auf 100kg Brätmasse

60	S2	Schweinefleisch entseht, fast fettfrei T 0-2°C
40	S5	Schweinebauch durchwachsen, angefroren

### 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	Speck im Kutter ankörnen (gleichmässiger Zerkleinerungsgrad).
1.1	S2 in Stücke schneiden
2	Fleisch (angefrorenes und frisches) mit den Gewürzen, Salz und Starterkulturen (in lauwarmen Wasser vorgelöst) zugeben
3	Gleichmässig vermischen, eventuell auf gewünschte Körnung und Bindung bringen (Kutter im 1. Gang)
4	Würste in geeignete Därme füllen (Natur- oder Kollagendarm)
5	Die Würste nach vorgegebenem Programm reifen

### 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.