

Prokuro-Produkte mit NPS:

Mostbröckli

Material:

Kuhfleisch entseht

Zutaten pro kg:

30,00 gr. Nitritpökelsalz

15,00 gr. PROCURO Mostbröckli Art.-Nr. 2-5392

0,50 gr. Biobak-P Art.-Nr. 6840

Verarbeitung

- Fleisch kalt (max. 2°C) mit Zutaten im Tumbler gut mischen, auf optimale Verteilung achten.
- Pökeldauer 5-7 Tage im VAC-Programm, je nach Fleischgrösse.
- Fleischstücke im Strumpf, Netz oder Darm füllen.
- Aufhängen und Durchbrennen: das im Salzraum bei 5-7°C 2-4 Tage.
 - Schwitzen: 36-48 Stunden bei ca. 22-26°C
 - Trocknen: bei 32-36°C bis die Farbe stabil rot ist
 - Räuchern: bis ca. 36°C je nach Geschmack
 - Reifen: ca. 1 Woche bei 16-18°C
- Danach lagern bei 11-13°C bis Trockenverlust erreicht wird.
- VAC Programm nach Absprache

OHNE VERBINDLICHKEIT

Rollschinkli Finessa

Material:

100,000 schw.-Brüste

8,000 Kaltes Wasser

108,000 Total

Zutaten pro kg:

20,00 gr. Nitritpökelsalz

12,00 gr. Rollschinkli-Combi „Finessa“

Verarbeitung

- Die zubereitete Lake nur in den Tumbler giessen
- Schonend massieren bei ca. 3 U/min.
- Arbeit ca. 5 Min./Pause ca. 25 Min.
- Gesamtzeit mindestens 24 Stunden (Ideal 48 Stunden), dann aufhängen
- Zuerst akklimatisieren bei ca. 18°C über Nacht
- Dann Trocknen bei ca. 24°C etwa 2 tage.
- Danach Rauchzugabe nach Wunsch
- Bei schneller Räucherung zuerst in geschlossener Anlage
- Garen bei 65°C bis der Speck stabil rot ist und anschliessend räuchern

OHNE VERBINDLICHKEIT