

Starterkulturen:

Biobak Salami I Mailänder Art - Biobak

Material:

20,000 Kuhfleisch II

50,000 Schweinefleisch II

30,000 Speck

100,000 Total

Zutaten pro kg:

28,0 gr. Kochsalz

12,0 gr. Biobak Salami für Schweizer Salami Art.-Nr.: 2-03180

0,5 gr. Biobak SAL plus Art.-Nr.: 6831 Biobak S (lt. Gebrauchsanweisung)

Verarbeitung

- Fleisch sollte angefroren (schneidfähig) verarbeitet werden
- Speck gefroren (-18°C) im Blitz auf gewünschte Körnung schneiden
- Biobak SAL ½ Std. vor der Verarbeitung in 1dl kaltem Wasser auflösen und auf das Fleisch geben, plus Gewürze.
- (Im Biobak Salami für Schweizer Salami sind alle nötigen Hilfsstoffe enthalten)
- Gegen Ende des Kutterprozesses dann das Salz begeben und gut mischen
- Von Vorteil ist es, wenn man 10% des Fleisches als Frischfleisch zusetzt, um eine bessere Bindung zu erhalten
- Für die Reifung gibt es eine eigene WIBERG-Reifetabelle

OHNE VERBINDLICHKEIT

