

Wacholderschinken

RNr. 01.917

Material: Unterschale o. Schwarte, mit leichter Fettabdeckung

Injektion: 22%

| Lake: | Artikel-Nr. |
|--|--------------------|
| 84,000 kg Wasser/Eis | |
| 11,000 kg NPS | |
| <u>5,000</u> kg Schinken Quick Tradition BP-SM | 20.0053300 |
| 100,000 kg Gesamt | |

Zugabe Tumbler je kg Frischfleisch:

| | |
|-------------------------------------|------------|
| 5,0 g Cristalin M | 70.9870061 |
| 3,0 g Trio Wacholder | 56.8110015 |
| 10,0 g PökelWürz Farmer & Wacholder | 25.0900000 |

Verarbeitung / Fertigungshinweise

Auf optimale Fleischqualität, sowie Reifegrad (mind. 3 Tage nach Schlachtung) achten.

Injektion genau einhalten und überprüfen.

Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben, es folgt die Zugabe von *Cristalin M* und *Trio Wacholder*.

Tumbler: Dauerlauf 1 Std. bei 9 UpM // Gesamtlaufzeit: 12 Std. // 10 Min. Arbeit // 20 Min. Pause bei 9 UpM

In den letzten Runden *PökelWürz Farmer & Wacholder* zugeben. Anschließend die Unterschalen mit einem Aufhänger versehen und in eine kombinierte Anlage geben.

Fertigstellung / Parameter

Trocknen: 30 min. - 60°C

Trocknen: 1h - 70°C

Räuchern: 30 min. - 65°C - 70°C goldbraun

Trocknen: 10 min. - 75°C

Garen: 80°C bis 68°C Kerntemperatur mit 70% rel. Feuchte

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung