

Premium Kochschinken

RNr. 01.929-3

Material: Schweineober- und unterschale evtl. mit Nuss nach Möglichkeit zusammenhängend mit Speck und Schwarte

Injektion : 25%

Lake:	Artikel-Nr.
78,000 kg Wasser/Eis	
10,000 kg NPS	
<u>12,000</u> kg Schinken Quick ProCo Azzuri	20.3250000
100,000 kg Gesamt	

Verarbeitung / Fertigungshinweise

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

Das Rohmaterial mit der oben aufgeführten Lake injektieren.

Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben und nach optimal eingestellten Programm arbeiten.

Tumbler (Vorschlag): Gesamtlaufzeit: 12 Std. / 10 Min Arbeit / 20 Min Pause / volles Vakuum / 9 RpM

Danach die Fleischstücke kompakt in MDPE-Folie wickeln und in passende Schinkennetze einbringen. Anschließend einzeln vakuum verpacken. **Oder:** In geeignete Schinkenkocher legen, auf Druck bringen und vakuumieren.

Parameter:

Kochen: 1 Std. 50°C
Kochen: 1 Std. 60°C
Kochen: 76°C > bis 70°C Kerntemperatur

Die fertigen Schinken können nun mit einem Branding / Logo versehen werden.

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