

Gewürzmischungen SalamiTec - Pacovis

Win-win

So macht „zusammen“ Sinn.

Pacovis liefert hochwertige Gewürze und Zusatzstoffe, die SalamiTec AG mit Kurt Gruber, dem Rohwurst-Meister mit jahrzehntelanger Erfahrung, liefert die Rezepturen und das KnowHow - das erzeugt Mehr-Wert für unsere Kunden.

Wir liefern Basismischungen - damit lassen sie individuellen Gestaltungsspielraum zu: regional, betrieblich und auf ihr Produkt angepasst.

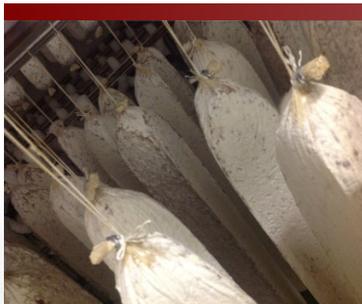
Bei den Mischungen werden nach Möglichkeit naturbelassene Gewürze und Kräuter verwendet, mit Verzicht auf Laktose, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker.

Salamitec bedient die Produktion in Punkto Technik mit ausgewählten und feinabgestimmten Klima- und Reifeanlagen, Pacovis steuert alles bei, damit die Produkte in immer gleichbleibender Qualität hergestellt werden können.

„Konkurrenz belebt den Markt“, sagt man. „Zusammen“ fördert die Qualität, das überzeugt Pacovis und SalamiTec. Hier ergänzen sich nicht nur wunderbares KnowHow und Begeisterung, hier wird auch die Basis für eine hochwertige und vielfältige Wurstkultur kräftig belebt.

Basismischungen (Rezepturen SalamiTec AG)

- Salami Mix Bianco
- Rossa Piccante
- Salami Felino (*mit Aromastoffen)
- Südtiroler Kaminwurzeln (Schüblig)
- Südtiroler Speck
- Coppa italiana



Kurt Gruber

+41 79 151 20 20

SalamiTec AG
Neue Bahnhofstrasse 8
5737 Menziken

www.salamitec.ch

gruber@salamitec.ch

Materialauswahl für die Rohwurst

Grundsatz:

Für eine sichere und problemlose Rohwurstherstellung ist die Beschaffenheit des Rohstoffs Fleisch und Fett von ausschlaggebender Bedeutung.

Magerfleisch:

- grundsätzlich farbkraftiges, dunkles, trockenes Fleisch älterer Tiere (Sauenfleisch)
- Der pH-Wert sollte unter 5,8 liegen (kein DFD-Fleisch)
- Das Magerfleisch sollte mindestens 3–4 Tage gereift bzw. trocken gelagert werden
- in Italien wiegen die Schlachtschweine um die 160kg, werden warm zerlegt und die Fleischstücke werden auf Baltresche gelegt und im Kühlraum gelagert.



Fettgewebe:

Die verwendeten Teilstücke sollten von fester und trockener Struktur sein. Weiche Fette sind zur Produktion von schnittfesten Rohwürsten ungeeignet.

- Kamm- und Rückenspeck ohne Schwartenzug
- Kräftige und kernige Bäuche

Das Fettgewebe muss auskristallisiert sein, je nach Anwendung

- in Stücke geschnitten eingefroren werden
- Im Kühlraum hängend gelagert werden

Starterkulturen

wir verwenden ausschliesslich langsame in kaltem Wasser aufgelöste Kulturen

Top Produkt bei fertiger Salami

pH Wert ab 5.4 +, dies verlangt die italienische Qualitätssicherung für eine IGB-Salami

Mittlere Qualität pH Wert ab 5.2- 5.3

Sauer alles unter 5.2

sollte der pH Wert sogar unter 5.0 fallen, ist das typische Salami-Aroma nicht mehr vorhanden.

Verschiedene Herstellungsverfahren

1. Südtiroler Rauchwurst gekocht

- R. & S. Fleisch mit Wurstspeck, mit der 4/6mm Scheibe wolfen
- in den Kutter geben, Salz und Gewürze untermischen
- 10 % Wasser unterkuttern bis das Brät bindet
- in den gewünschten Darm füllen
- Heissräuchern und Kochen

2. Salami im Kutter ohne Scheffel (Fleischwolf)

- Wurstspeck (-4/-6°C) angefroren im Kutter vorschneiden
- S. Fleisch gut gekühlt (0/-2°C) untermischen
- Starter, Salz und Gewürze (ziemlich am Anfang) untermischen
- bis zur gewünschten Körnung abwechselnd mischen & schneiden
- Das Brät soll nicht zu viel gemischt werden, es soll leicht Fäden ziehen
- in den gewünschten Darm füllen

3. Salami im Kutter, Speck gefroren, Fleisch gekühlt & gewolft

- Wurstspeck (-6/-10°C) gefroren bis zur gewünschten Körnung im Kutter vorschneiden
- S. Fleisch gewolft gut gekühlt (0/-2°C) untermischen
- Starter, Salz und Gewürze (ziemlich am Anfang) untermischen
- bis zur gewünschten Körnung abwechselnd mischen & schneiden
- Das Brät soll nicht zu viel gemischt werden, es soll leicht Fäden ziehen
- in den gewünschten Darm füllen
- wichtig: das fertige Brät sollte nicht unter -2°C liegen

4. Salami traditionell im Paddelmischer

- Speck & S. Fleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe wolfen
- **Tipp:** nur einen Messersatz verwenden
- direkt im Paddelmischer mit Salz und Gewürzen mischen
- in den gewünschten Darm füllen

Südtiroler Rauchwurst



Die Südtiroler Rauchwurst (Holbsgselchte) ist eigentlich eine frisch geräucherte Kaminwurst - (Schüblig) , welche vom Bauern am Anfang des Rauchprozesses vom Rauch genommen und bevorzugt mit Sauerkraut zubereitet wurde.

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Rauchwurst

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial

		kg	%
S2	F	4.00	40%
Rind	F	3.50	35%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	F	2.50	25%

Totale **10.00** **100%**

Gewürze und Zutaten

	gr/kg	Masse	Zugabe	
NPS	20.00	10	200	Gramm
Kaminwurzeln	10.00	10	100	Gramm
Majoran	0.20	10	2	Gramm
Phosphat	3.00	10	30	Gramm

Südtiroler Rauchwurst gekocht mit Verfahren 1.

- Rind und S. Fleisch mit Wurstspeck, mit der 4mm Scheibe wolfen
- in den Kutter geben, Salz und Gewürze untermischen
- 10 % Wasser unterkuttern bis das Brät bindet
- in den gewünschten Darm füllen
- Heissräuchern und Kochen

Empfohlene Wursthülle

Schweinedarm 28/30

Wir geben Wasser & etwas Phosphat dazu, damit die Wurst abbindet.

So vermeiden wir Fettspritzer beim Verzehr.

Bauernsalami - Tipo Felino



Der geringe Salzgehalt und die Trocknung im warmen Klima rund um Parma verleiht der Salami ihren würzigen und auch leicht süßlichen Geschmack.

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Felino

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	3.00	30%
Morenfleisch	F	3.00	30%
S.Bauch kernig 50/50	HG	4.00	40%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Mix Felino	10.00	10	100 Gramm
Pfeffer schwarz 1/2 korn	2.00	10	20 Gramm
Starter SA1 SalamiTec			Laut Anweisung

4. Salami traditionell im Paddelmischer

- Speck & Schweinefleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe wölfen
Tipp: nur einen Messersatz verwenden
- direkt im Paddelmischer mit Starter, Salz und Gewürzen mischen
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

Mitteldarm 65+
Collati (geklebter Schweinedarm) Kaliber 65 x 450
SalamiNet 57 x 350 Netz braun

Salami Cacciatore / Salametti



Die 'Cacciatore' ist eine kleine salamiähnliche Dauerwurst.

Auf den Bauernhöfen werden die mittelkörnigen, luftgetrockneten und mit Schimmel überzogenen

Cacciatori schon seit alters her produziert. Wie der Name dieser Wurst verrät, war sie früher der typische Imbiss der Jäger und Schäfer.

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Cacciatore - Salametti

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Sauenfleisch	HG	3.50	35%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2.50	25%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Salami Mix Bianco	10.00	10	100 Gramm
Pfeffer schwarz 1/2 Korn	2.00	10	20 Gramm
Starter SA1 SalamiTec	Laut Anweisung		

2. Salami im Kutter ohne Scheffel (Fleischwolf)

- Wurstspeck (-4/-6°C) angefroren im Kutter vorschneiden
- Moren und S. Fleisch gut gekühlt (0/-2°C) untermischen
- Starter, Salz und Gewürze (ziemlich am Anfang) untermischen
- bis zur gewünschten Körnung abwechselnd mischen & schneiden
- Das Brät soll nicht zu viel gemischt werden, es soll leicht Fäden ziehen

Empfohlene Wursthülle

Rinderdarm 40/43
Collati (geklebter Schweinedarm) Kaliber 38
SalamiNet 50 x 280 mit weissem Netz

Salami Tipo Ungherese



Diese Wurst wird mit magerem Fleisch und klein-gehacktem Schweinefett hergestellt. Die Aromatisierung mit leichtem Raucharomen

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Salami Tipo Ungherese

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%	kg
S.Fleisch2	F	6,00	60%	
Rindfleisch 2	HG	1,50	15%	
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2,50	25%	
Totale		10,00	100%	

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24,00	10	240 Gramm
Mix Felino	10,00	10	100 Gramm
Rauch Aroma	2,00	10	20 Gramm
Paprika mit Rauch	2,00	10	20 Gramm
Pfeffer weiss fein	1,50	10	15 Gramm
Starter SA1	Laut Anweisung		

3. Salami im Kutter, Speck gefroren, Fleisch gekühlt & gescheffelt

- SA1, Speck & Rindfleisch im Kutter bis Korngrösse schneiden
- gewolfte Schweinefleisch mit NPS und Gewürzen untermischen
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

Mitteldarm 65+
Collati (geklebter Schweinedarm) Kaliber 55/65
SalamiNet 57 x 350 braun

Nuss Salami



Geschmackvoll mit Baum- und Haselnüssen

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Nuss Salami

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Sauenfleisch	F	4.00	40%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	HG	2.00	20%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Salami Mix Bianco	10.00	10	100 Gramm
Nuss Aroma	4.00	10	40 Gramm
Baum-, Haselnuss	30.00	10	300 Gramm
Starter SA1 SalamiTec	Laut Anweisung		

4. Salami traditionell im Paddelmischer

- Speck & Schweinefleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe wölfen
Tipp: nur einen Messersatz verwenden
- direkt im Paddelmischer mit Starter, Salz und Gewürzen mischen
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

Collati (geklebter Schweinedarm) Kaliber 38/45/50/
SalamiNet 50 x 280 Netz braun

Trüffelsalami



Mit Trüffelaroma und getrockneten Morchel

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Trüffel Salami

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Morenfleisch	F	4.00	40%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	HG	2.00	20%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Salami Mix Bianco	10.00	10	100 Gramm
Trüffel Aroma	5.00	10	50 Gramm
Morchel	10.00	10	100 Gramm
Starter SA1 SalamiTec	Laut Anweisung		

3. Salami im Kutter, Speck gefroren, Fleisch gekühlt & gewolft

- Speck & Schweinefleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe swolfen
Tipp: nur einen Messersatz verwenden
- Speck, SA! gefroren im Kutter bis 5mm Kuttern, gewolftes Fleisch mit NPS & Gewürzen untermischen, bis zur gewünschten Körnung schneiden.
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

Collati (geklebter Schweinedarm) Kaliber 38/45/50/
SalamiNet 50 x 280 mit weissem Netz

Fenchelsalami



Salami mit wilden Fenchel (Tipo Firenze)

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Trüffel Salami

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Sauenfleisch	F	4.00	40%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	HG	2.00	20%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Salami Mix Bianco	10.00	10	100 Gramm
wilder Fenchel	4.00	10	40 Gramm
Starter SA1 SalamiTec			Laut Anweisung

4. Salami traditionell im Paddelmischer

- Speck & Schweinefleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe wolfen
Tipp: nur einen Messersatz verwenden
- direkt im Paddelmischer mit Starter, Salz und Gewürzen mischen
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

Collati (geklebter Schweinedarm) Kaliber 38/45/50/
Mitteldarm 60/65
SalamiNet 50 x 500 mit weissem Netz

Tipo Napoli piccante



Mit genau der richtigen Schärfe, schmackhaft und von hoher Qualität.
Die pikante Salami Napoli ist ideal für alle,
die gern leicht scharf essen, und macht sich großartig auf würzigen Pizzas.

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Tipo Napoli

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Sauenfleisch	HG	3.50	35%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2.50	25%

Totale 10.00 100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse Gramm	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Rossa Piccante	10.00	10	100 Gramm
Peperoncino contuso	3.00	10	30 Gramm
Pfeffer schwarz 1/4	1.00	10	10 Gramm
E 300	1.00	10	10 Gramm
Starter SA1 Bioagro	Laut Anweisung		

4. Salami traditionell im Paddelmischer

- Speck & Schweinefleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe scheffeln
Tipp: nur einen Messersatz verwenden
- direkt im Paddelmischer mit Starter, Salz und Gewürzen mischen
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

SalamiNet 50 x 400 Netz rot

Chorizo



mit geräuchertem Paprika

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Chorizo

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Sauenfleisch	HG	3.50	35%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2.50	25%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	22.00	10	220 Gramm
Rossa Piccante	12.00	10	120 Gramm
Paprika mit Rauch	5.00	10	50 Gramm
E 300	1.00	10	10 Gramm
Starter SA1 SalamiTec	Laut Anweisung		

Salami traditionell im Paddelmischer mit Verfahren 4.

- Speck & Schweinefleisch gut gekühlt (0/-2°C) mit der 4/6mm Lochscheibe wölfen
Tipp: nur einen Messersatz verwenden
- direkt im Paddelmischer mit Starter, Salz und Gewürzen mischen
- in den gewünschten Darm füllen

Empfohlene Wursthülle

SalamiNet 50 x 400 Netz rot

Rindssalami 100%



Salami mit 100% Rindfleisch

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Rindssalami

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	-10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
Rindfleisch 2	HG	7.00	70%
Rinderfett weiss	G	3.00	30%

Totale 10.00 100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	24.00	10	240 Gramm
Salami Mix Bianco	10.00	10	100 Gramm
Pfeffer schwarz 1/4	2.00	10	20 Gramm
Starter SA1 SalamiTec			Laut Anweisung

Salami im Kutter ohne Scheffel (Fleischwolf)

- Rinderfett gefroren mit SA1 im Kutter auf Erbsengrösse schneiden
- Halbgefrorenes Rindfleisch mit NPS & Gewürzen untermischen und bis zur gewünschten Körnung Kuttern

Empfohlene Wursthülle

colex Kaliber 32/38
Rinderdarm 28/46
SalamiNet 50 x 400 mit weissem Netz

Südtiroler Kaminwurz



Auf einem typischen Bauernhof in den Alpen hat sich im Kamin am Dachstuhl stets eine Räucherammer befunden. Diese wurde für das Räuchern von Fleisch und Wurst verwendet, um diese Lebensmittel haltbar zu machen. So entstand der Name „Kaminwurze“ bzw. „Kaminwurz“

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Kaminwurz

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	3.50	35%
Sauenfleisch	HG	4.00	40%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2.50	25%

Totale 10.00 100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	22.00	10	220 Gramm
Kaminwurzen	12.00	10	120 Gramm
Majoran	0.40	10	4 Gramm

Starter SA1 Bioagro Laut Anweisung

3. Salami im Kutter, Speck gefroren, Fleisch gekühlt & gewolft

- Wurstspeck mit Moren gefroren bis zur gewünschten Körnung im Kutter vorschneiden
- S. Fleisch geschneffelt gut gekühlt (0/-2°C) untermischen
- Starter, Salz und Gewürze (ziemlich am Anfang) untermischen
- bis zur gewünschten Körnung abwechselnd mischen & schneiden
- Das Brät soll nicht zu viel gemischt werden, es soll leicht Fäden ziehen
- in den gewünschten Darm füllen
- wichtig: das fertige Brät sollte nicht unter -2°C liegen

Empfohlene Wursthülle

Schwinedarm 28/30

Collagen Darm Kaliber 19/21/26/28



Nach Wunsch kann auch etwas Majoran hinzugefügt werden.

Bei der zugabe von 3-4 gramm feinen Kümmel ist diese Gewürzmischung auch für Landjäger geeignet.

Hexenwurst



Rohwurst leicht geräuchert dezent scharf mit wildem Fenchel

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Hexenwurst

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Sauenfleisch	HG	3.50	35%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2.50	25%
Totale		10.00	100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	22.00	10	220 Gramm
Rossa Piccante	10.00	10	100 Gramm
Fenchel wild	3.00	10	30 Gramm
E 300	1.00	10	10 Gramm
Starter SA1 SalamiTec	Laut Anweisung		

3. Salami im Kutter, Speck gefroren, Fleisch gekühlt & gewolft

- Wurstspeck mit Morenfleisch gefroren bis zur gewünschten Körnung im Kutter vorschneiden
- S. Fleisch geschneffelt gut gekühlt (0/-2°C) untermischen
- Starter, Salz und Gewürze (ziemlich am Anfang) untermischen
- bis zur gewünschten Körnung abwechselnd mischen & schneiden
- Das Brät soll nicht zu viel gemischt werden, es soll leicht Fäden ziehen
- in den gewünschten Darm füllen
- wichtig: das fertige Brät sollte nicht unter -2°C liegen

Empfohlene Wursthülle

Schweinedarm 28/30

Collagen Darm Kaliber 19/21/26/28

Hybrid Snack: Rote Beete



Rauchwurst leicht geräuchert, fruchtig mit Randen

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Rote Beete

Frisch	F	0 bis -2°C
Gefroren	G	- 10°C/-8°C
Halbgefroren	HG	(3 Tage im Kühlraum aufgetaut)

Rohmaterial		kg	%
S2	F	4.00	40%
Rote Beete gekocht	HG	4.00	40%
Rückenspeck kernig 0.80/1.5cm	G	2.00	20%

Totale 10.00 100%

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	Zugabe
NPS	22.00	10	220 Gramm
Mix Bianco	10.00	10	100 Gramm
Starter SA1 SalamiTec	Laut Anweisung		

3. Salami im Kutter, Speck gefroren, Fleisch gekühlt & gewolft

- Fleisch und Speck 5 mm scheffeln.
- Rote Beete (angefroren) im Kutter auf gewünschte Körnung fein schneiden.
- Fleisch/Speck zugeben.
- Starterkulturen und Gewürze zusetzen und homogen mischen.
- Salz zugeben und einige Runden einmischen.

Empfohlene Wursthülle

Schweinedarm 28/30
Collagen Darm Kaliber
19/21/26/28

Rezeptur Speck & Coppa

Rezepturen erstellt von Kurt Gruber SalamiTec AG

Südtiroler Speck (Zugabe Salz ca. 30-34gr/kg)

Totale 100.00 kg

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	
NPS grob	14.00	100	1'400
NPS fein	18.00	100	1'800
Speckgewürz	12.00	100	1'200
Starterkulturen P2 SalamiTec.....	Laut Anweisung		

Coppa Italiana (Zugabe Salz ca. 28/30gr/kg)

Totale Schweine Hals 100.00 kg

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	
NPS grob	14.00	100	1'400
NPS fein	14.00	100	1'400
Coppa Italiana	10.00	100	1'000
Starterkulturen P2 SalamiTec.....	Laut Anweisung		

Bauchspeck (Zugabe Salz ca. 22/24gr/kg)

Totale 100.00 kg

Gewürze und Zutaten	gr/kg	Masse	
NPS grob	10.00	100	1'000
NPS fein	14.00	100	1'400
Speckgewürz	10.00	100	1'000
Starterkulturen P2 SalamiTec.....	Laut Anweisung		



Südtiroler Schinkenspeck und Coppa italiana



Pökeln und Reifen Rohpökelwaren

- Meersalz mittel & grobkörnig mit Gewürz und Starter mischen
- Fleischstücke gut mit 2/3 der Gewürzmischung einreiben
- In Kisten legen und mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen
- nach drei Tagen umschichten und die gebildete Lake wegschütten, sollte von der ersten Salzung Gewürz übrig sein, dieses auf den Fleischstücken verteilen
- instgesamt ca. 21-28 Tage (je nach Grösse der Fleischstücke) bei 3/5°C pökeln
- ca. 14-18 Tage bei der Coppa und ca 8-10 Tage beim Bauchspeck
- aufhängen oder auf Gitter legen
- nach Möglichkeit 4-6 Tage bei einer Feuchte von 55/60% und einer Temperatur von 5/6°C kalttrocknen
- Den Schinken bei 25°C Raumtemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 21°C erwärmen (ca. 48 Stunden)
- Kalträuchern nach Bedarf, wenn möglich nicht über 23°C
- Reifen bei ca. 13°C und einer Feuchtigkeit von ca. 68/75%

Der Südtiroler Speck wird ausschliesslich trocken gesalzen,

auf keinen Fall in Salzlake oder im Vakuumbbeutel, so bleibt das Fleisch fest und behält die Form.

Auch der Geschmack kann sich so besser entfalten, da die Gewürze intensiver eindringen.

Wichtig ist auch, dass sich bei der Reifung der Schimmel bildet (ohne Schimmel weniger Aroma).



Reife & Klimaanlage



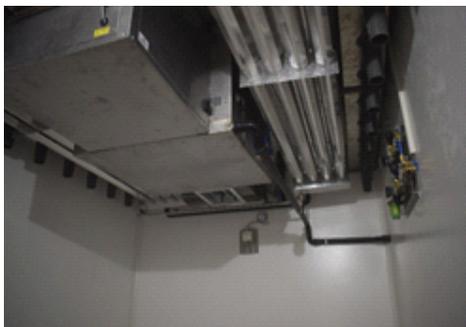
Turbo Anlagen

- kalttrocknen bei ca. 4-5°C / Feuchte 50-60%
- viel Luftvolumen, die Luft wird von links nach rechts abwechselnd im Intervall geblasen
- Gewichtsverlust am Tag von ca. 2%



Reifeanlagen mit Umluft

- Standard Klimaraum
- kontrollierte Luft
- Arbeitszeit & Pausen können separat programmiert werden



Statische Reifeanlagen

- für Langzeit-Produkte wie Rohschinken optimal
- weniger Luft, da die Kühlung statisch erfolgt



Klima - Schrank

- schwitzen, kalttrocknen, reifen
- mit Deckenverdampfer
- für ein bis vier Wagen

Klimaschrank bis zu 70kg Salmi

Klima - Schrank

- Kühlen, Schwitzen & Reifen



Wagen, Pressen und Maschinen



Flachpresse



Formpresse



Speck Spülmaschine



Einnetzmaschine



Speck-Schneidemaschine

