

PRODUKT DES MONATS

ROHPÖKELWARE

Das Pökeln/Suren von Fleisch hat eine lange Tradition. Es gehört zu den ältesten Methoden der Haltbarmachung der Menschheitsgeschichte. Was früher eine Notwendigkeit für die Versorgung war, ist heute eine genussreiche Bereicherung, auf die wir in Ihrer Artenvielfalt nicht verzichten möchten. Um den gewünschten Geschmack erzielen zu können, benötigen wir neben dem fachlichen Wissen auch die gewünschten typischen Gewürze, Pökelhilfen und Mikroorganismen. Diese bietet MOGUNTIA seit über 120 Jahren.

- | | |
|-----------------|--|
| M7940 15 | ROH-PÖKELFIT® M PÖKELHILFE
Zugabe: 15 g/kg 2 kg im Beutel |
| M7941 15 | ROH-PÖKELFIT® M PARMANELLO PÖKELHILFE
Zugabe: 15 g/kg 2 kg im Beutel |
| M7950 15 | ROH-PÖKELFIT® N M GEWÜRZ U. SALPETER PÖKELHILFE
Zugabe: 15 g/kg 2 kg im Beutel |
| M7980 15 | ROH-PÖKELFIT® M FÜR ZIGEUNERFLEISCH
Zugabe: 15 g/kg 2 kg im Beutel |
| M7990 15 | ROH-PÖKELFIT® M N INTENSIV PÖKELH. M. GEW. U. SALPETER
Zugabe: 10-12 g/kg 2 kg im Beutel |

Die passenden
Rezeptideen
finden Sie hier:



BAUERNSCHINKEN / LANDSCHINKEN

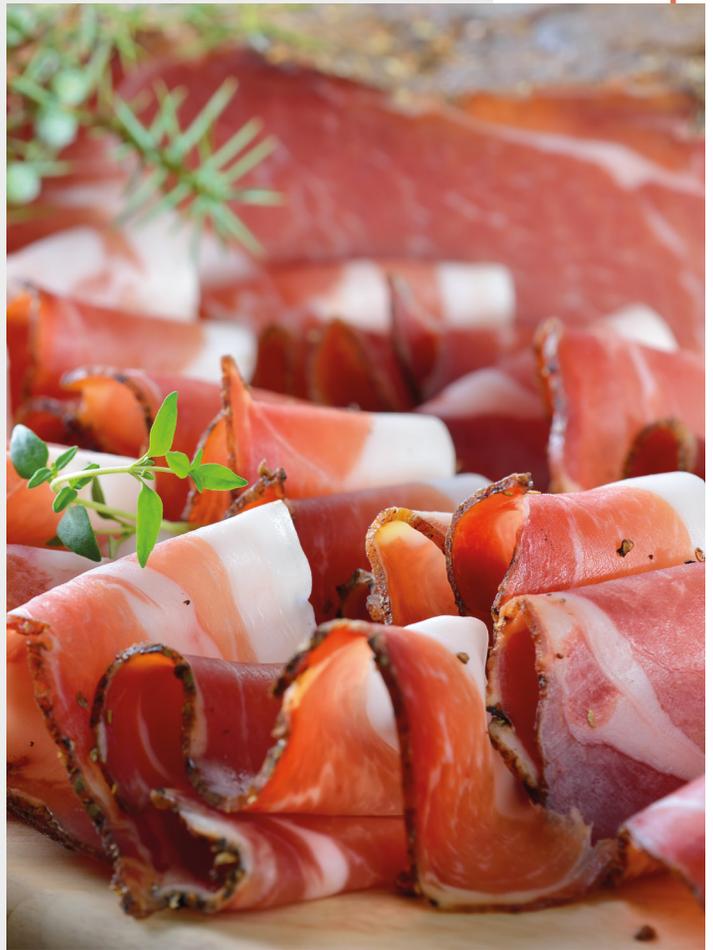
ZUTATEN:

100 kg	Unterschale, Nuss, Hüfte mit Schwarte
3 kg	Nitrit-Pökelsalz
1,5 kg	Speisesalz
1,5 kg	Roh-PÖKELFIT® M N intensiv Pökelfilfe mit Gewürz u. Salpeter M7990
60 g	PökelSTART® CB-CA2 M8944

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die zugeschnittenen Schinkenstücke mit 60 g/kg der Roh-PÖKELFIT® Salz-Mischung und den PökelSTART® Kulturen einreiben. Schinkenstücke in einem Pökelbehälter eng aneinander legen und dabei pressen. Die Schinken wöchentlich umsetzen und weiter pressen. Dabei immer zwischen jeder Lage Schinken ein wenig von der Roh-PÖKELFIT® Salz-Mischung streuen (Pökzeit je nach Schinkenart und Gewicht, 20–30 Tage).

Nach der Pökzeit schließt sich das Nachbrennen bei ca. 5–10 °C und 70–80 % r. F. an (ca. 5 Tage). Das Nachbrennen gleicht die Salzgehalte aus und stabilisiert das Pökelfarben. Nach dem Nachbrennen werden die Fleischstücke mit lauwarmem Wasser abgewaschen. Die Schinkenstücke bei Raumtemperatur für 12 Stunden abhängen. Im Anschluss den Schinken für weitere 12 Stunden bei 24 °C und langsamer Luftbewegung trocknen. Danach im Kaltrauch bis zur gewünschten Farbtintensität räuchern. Die Schinkenstücke nach dem Räuchern bei 10–16 °C und einer r. F. von 75 % lagern, bis ein Gewichtsverlust von mind. 30 % (in Österreich von ca. 45 %) erreicht ist.



COPPA PARMANELLO

ZUTATEN:

100 kg	Schweinenacken ohne Knochen
3,5 kg	Nitrit-Pökelsalz
1,5 kg	Roh-PÖKELFIT® M Parmanello Pökelfilfe mit Gewürzen M7941
60 g	PökelSTART® CB-CA2 M8944

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

Die zugeschnittenen Schweinehälse mit 50 g/kg der Roh-PÖKELFIT® Salz-Mischung einreiben und eng in einem Pökelbehälter aneinander legen. Bemerkung: Die Coppa-Schinken können in ein Baumwollnetz gezogen oder viereckig gepresst werden! Bei +4 °C für 14 Tage lagern. Dabei alle zwei Tage wenden und ggf. pressen. Nach der Pökzeit schließt sich das Nachbrennen bei ca. 5–10 °C und 70–80 % r. F. an (ca. 5 Tage). Nach dem Nachbrennen werden die Fleischstücke mit lauwarmem Wasser abgewaschen.

Die Schinkenstücke bei Raumtemperatur für 12 Stunden abhängen. Im Anschluss den Schinken für weitere 12 Stunden bei 24 °C und langsamer Luftbewegung trocknen. Anschließend die Schinkenstücke bei 10–16 °C und einer r. F. von 75 % lagern, bis ein Gewichtsverlust von 25 bis 30 % erreicht ist.