

PRODUKT DES MONATS

ROHWURSTWÜRZUNGEN

Die Herstellung von Rohwürsten und -würstchen gehört zur Königsdisziplin der Fleischverarbeitung. Dadurch, dass diese Wurstarten nicht erhitzt werden, sondern ihre Stabilität durch die Reifung (Säuerung und Fermentierung), Trocknung und der eventuellen Räucherung erhalten (Hürdenkonzept), ist bei der Auswahl der Zutaten eine besondere Sorgfalt anzuwenden. Die MOGUNTIA Gewürzpräparate und die dazu passenden Reife- und Schutzkulturen sind für diese Herstellung perfekt aufeinander abgestimmt und garantieren Ihnen die Sicherheit, die Sie benötigen.

- | | |
|------------------|---|
| I14710 15 | ROWUNIT® PFEFFERBEISSER® PMW
Zugabe: 15 g/kg 1 kg im Beutel |
| M0627 15 | BESSAVIT® CT® CHORIZO SCHARFE STANGE PRÄPARAT
Zugabe: 15 g/kg 2 kg im Beutel |
| M0730 15 | BESSAVIT® CT® PFEFFERLING®
Zugabe: 13-15 g/kg 2 kg im Beutel |
| M0780 15 | BESSAVIT® CT® LANDJÄGER & ROHPOLNISCHE
Zugabe: 10 g/kg 2 kg im Beutel |
| M0380 15 | FIXREIF® CERVELATWURST MIT GESCHROTETEM PFEFFER
Zugabe: 12-15 g/kg 2 kg im Beutel |

Mehr Informationen
finden
Sie hier:



LANDJÄGER

ZUTATEN:

50 kg	R IV Rinder-Verarbeitungsfleisch
10 kg	R II Rindfleisch, frisch
20 kg	S IV magerer Schweinebauch
20 kg	S VIII Rückenspeck
2,6 kg	Nitrit-Pökelsalz
1 kg	BESSAVIT® CT® Landjäger u. Rohpolnische M0780
100 g	Kümmel ganz E1500
25 g	MildStart FB-CA4 M8943

HERSTELLUNG:

Den Rinderlappen (R IV), Bauch (S IV) sowie den Rückenspeck (SVIII) in Stücke schneiden und einfrieren. Das frische R II auf 3 mm wolfen. Das gefrorene R IV mit den Gewürzen und den MildStart-Kulturen einige Runden im Kutter laufen lassen, das S IV und S VIII zugeben und bis zu einer Körnung von 3 mm kuttern.

Das gekühlte, gewolfte RII einarbeiten und dann das Pökelsalz für 7 bis 8 Runden bei niedriger Messergeschwindigkeit (1000 U/min) einstreuen und bindig mischen (Achtung! Nicht zu lange, sonst kommt es zum Eiweißaufschluss und Schmierbildung). Danach Därme füllen und für 1 bis 2 Tage pressen.

Auf Rauchstecken hängen und danach wie folgt reifen: 12 h, 26 °C, 94 %. Anschließend bei 26 °C für ca. 45 Minuten trocknen und nach gewünschter Farbintensität kalt räuchern.



ORIGINAL „PFEFFERBEISSER“

ZUTATEN:

60 kg	S II Schweinefleisch mager
40 kg	S IV magerer Schweinebauch
2,6 kg	Nitrit-Pökelsalz
1,5 kg	ROWUNIT® Pfefferbeißer I14710
1 kg	FRISCHIN® ZM M14550
60 g	SaferSTART® M8923

HERSTELLUNG:

Das SII und SIV (Bauch) leicht angefroren auf die gewünschte Körnung wolfen. Dabei die Gewürze, SaferSTART® Kulturen und das FRISCHIN® ZM zugeben. Zum Schluss das Pökelsalz gleichmäßig einstreuen und auf Bindung mischen.

Tipp: Reifekulturen für eine bessere Verteilung im Verhältnis 1:3 im kalten Trinkwasser vorlösen (z.B 60 g Kulturen, 180 g Trinkwasser).

Im Anschluss daran in Saitlinge Kal. 22/24 füllen. Die Reifung erfolgt bei 22 °C bis 24 °C und ca. 92 bis 88 % r.F.

Pfefferbeißer® werden nach dem Programm „kleinkalibrige Rohwürstchen“ gereift und anschließend bis zur gewünschten Farbe geräuchert.