

## Appenzeller Siedwurst



Preparazione a base di carne  
(preparazione a base di carne  
da consumare cotta)

### Composizione:

40%	carne di bovino	R III
10%	carne di vitello	K III
20%	lardo per salsicce	S VI
30%	ghiaccio - acqua	
100%		

### Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

18 g sale da cucina, 1 g pepe, 1 g noce moscata, ½ g aglio, ½ g cumino frantumato.

### Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione.

Budello: intestino tenue di suino o budello collagene 30/32 mm.

Le Appenzeller Siedwurst vengono vendute al paioe crude.

## Glarner Kalberwurst IGP



Preparazione a base di carne  
(preparazione a base di carne  
da consumare cotta)

### Composizione:

38%	carne di vitello	K II
6%	carne di suino	S II
20%	lardo per salsiccia	S VI
32%	latte	
4%	pane bianco	
100%		

### Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

17 g sale da cucina, 5 g cipolla fresca, 1 g pepe, 1 g noce moscata, 1 g macis.

### Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Poco prima del termine della preparazione aggiungere il pane bianco ammorbidito nel latte assicurando un buon sminuzzamento e una buona distribuzione nell'impasto. Budello: intestino tenue di bovino 32 - 36 mm.

La Glarner Kalberwurst viene venduta cruda o cotta.