

## St. Galler Kalbsbratwurst IGP, Bratwurst di vitello di San Gallo IGP



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

### Composizione:

37% carne di vitello	K II
10% carne di suino	S II
26% ritagli di pancetta	S IV
27% ghiaccio/acqua/latte*	
100%	

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

18 g sale da cucina, 10 g cipolle fresche, 2 g pepe, 1½ g macis, ½ g aroma limone.

\*Minimo 25% di latte o quantità corrispondente di latte in polvere, acqua risp. ghiaccio ed eventualmente proteine del latte.

### Lavorazione:

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

Budello: intestino tenue di suino 26 - 42 mm.

Questa salsiccia salume non viene affumicata, ma scottata fino a una temperatura interna di 72°C (temperatura dell'acqua ca. 75°C) e quindi raffreddata in acqua fredda.