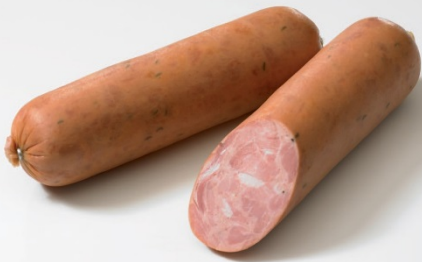


## Hallauer Schinkenwurst



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

### Composizione:

10% carne bovina passata al cutter  
85% carne di suino S I  
in cubetti di 1½ cm di lato  
5% impasto per affettati  
100%

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

1½ g pepe, 1½ g noce moscata, 1 g cumino, ½ g aglio.  
18 g di sale nitrato per chilogrammo di carne di suino S III.

### Lavorazione:

Salare e speziare il giorno prima i cubetti di carne di suino magra e senza tendini. Lasciare riposare, quindi amalgamare con la carne bovina passata al cutter e l'impasto per affettati. Budello: intestino dritto bovino o budello artificiale. La Hallauer Schinkenwurst viene affumicata a caldo a 40 – 50°C, quindi scottata a 75°C fino a una temperatura interna di 70°C e raffreddata in acqua o sotto acqua corrente.