

## Leberwurst



**Salsicce cotti (prodotto a base di carne cotta)**

### Composizione:

65% testa e interiora di suino e bovino  
15% fegato  
10% brodo  
4% grasso di suino  
3% cipolla fresca  
3% cavolo  
100 %

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

18 g sale da cucina, 1½ g maggiorana, 1½ g coriandolo, 1 g pepe, 1 g noce moscata, ½ g cannella.

### Lavorazione:

passare nel tritacarne il grasso di suino e scioglierlo, aggiungere la cipolla e rosolare. Cuocere moderatamente la carne, le interiora e il cavolo. Scottare leggermente il fegato. Passare nel tritacarne tutto l'impasto a una grana di 3 o 5 mm. Mescolare accuratamente con le spezie, aggiungere il preparato di cipolla e il brodo, amalgamare accuratamente. Budello: intestino tenue di bovino. Cuocere per 20 - 25 minuti a 75°C. Successivamente raffreddare in acqua fredda.

### Variante:

Aggiungere 5 g di uva passa per chilogrammo di carne.

## Composizione chimica e valori nutrizionali medi

### Criteri di valutazione

I dati qui elencati provengono dalle indicazioni dell'ultima Tabella svizzera dei valori nutrizionali per la carne e i prodotto a base di carne e si basano su una buona pratica di produzione. Utilizzando questi valori è necessario tenere conto di variazioni

- derivanti dalla composizione qualitativa dell'assortimento scelta liberamente dal produttore in base alla situazione del mercato;
- derivanti dal diverso grado di asciugatura e di fermentazione dei prodotti maturi;
- dovuti dalla materia prima cruda carne con la differente composizione naturale;
- causata dalla diversa possibilità di standardizzare le categorie di materie prime crude in relazione agli ingredienti;
- risultanti dalla confrontabilità dei processi di esame applicati e dalle caratteristiche del campione prelevato.