

## Pantli



Salsiccia cruda (prodotto a base di carne da consumare crudo)

### Composizione:

50% carne di bovino	R III	3 mm
25% carne di suino	S II	
25% lardo di schiena	S VII	
100%		

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

20 g sale nitrato, 5 g sale da cucina, 2 g pepe, 1½ g cumino frantumato, 1½ g aglio.

### Lavorazione:

pre-tagliare la carne bovina, aggiungere la carne di suino, il lardo di schiena e le spezie, passare nel cutter o nel tritacarne fino a una grana di 3 - 4 mm, mescolare accuratamente o passare nel cutter con il sale. Inserire i budelli ben riempiti nella pressa. La lunghezza dei salami deve corrispondere alla larghezza della pressa. Budello: intestino tenue di bovino largo o budello artificiale. I Pantli vengono affumicati a freddo a 15 – 20°C.

## Knoblauchwurst (salame all'aglio)



Salsiccia cruda (prodotto a base di carne da consumare crudo)

### Composizione:

30% carne di bovino	R II	3 mm
40% carne di suino	S II	
30% lardo di schiena	S VII	
100%		

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

20 g sale nitrato, 5 g sale da cucina, 5 g vino rosso, 5 g aglio fresco, 2 g pepe.

### Lavorazione:

pre-tagliare la carne bovina, aggiungere la carne di suino, il lardo di schiena e le spezie, passare nel cutter o nel tritacarne fino a una grana di 3 mm, mescolare accuratamente o passare nel cutter con il sale. Budello: intestino tenue di suino. Di consueto la Knoblauchwurst (salame all'aglio) viene essicata all'aria, più raramente viene affumicata a freddo.