

Bauernrohurst (salame contadino crudo)



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

Composizione:

30%	carne di bovino	R II	3 mm
30%	carne di suino	S II	
20%	lardo di pancetta	S IV	
20%	lardo di schiena	S VII	
100%			

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

25 g sale da cucina, 10 g vino rosso, 1½ g pepe, ½ g peperoncino, ½ g coriandolo, ½ g aglio, ¼ g nitrato di potassio.

Lavorazione:

pre-tagliare la carne bovina, aggiungere la carne di suino, il lardo di schiena e il lardo di pancetta, passare nel cutter o nel tritacarne insieme alle spezie fino a una grana di 4 - 5 mm, mescolare accuratamente o passare nel cutter con il sale. Budello: intestino crasso di suino o budello di cavallo. Di consueto questo salume viene affumicato a freddo o essiccato all'aria.

Walliser Hauswurst (Salsiccia secca del Vallese)



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

Composizione:

45%	carne di bovino	R II	3 mm
30%	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, 4 g sale da cucina, 15 g vino rosso, 3 g aglio, 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 o budello artificiale. Queste salsiccia viene essiccato all'aria.

Secondo la regione, nel Vallese si aggiungono barbabietola, patate o porri cotti fino massimo il 20% del peso dell'impasto.