

Bündner Beinwurst (salame di gamba)



Salsiccia cruda a maturazione
interrotta (prodotto a base
di carne da consumare cotto)

Composizione:

40% carne di suino S II
30% carne di suino S III
10% carne di suino con cartilagini (punta della pancetta)
20% Gnagi, coda; salata
100%

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

18 g sale nitrato, 1½ g noce moscata, 1 g pepe, inoltre una concia di vino rosso, aglio, foglie di alloro e chiodi di garofano.

Lavorazione:

tagliare la materia prima in pezzi da 2 - 3 cm, amalgamare con il sale e le spezie, versarvi sopra la marinatura fino a coprire completamente. Dopo tre giorni la carne viene insaccata, con la concia, in budello di intestino tenue bovino di media larghezza. Peso al pezzo: da 500 a 1000 g. Affumicatura a freddo a 15 – 20°C.

La Bündner Beinwurst (salame di gamba) viene venduta cruda o cotta (a 80°C per 3 - 4 ore).