

Salsiz



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, 1 1/2 g pepe, 1 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 5 - 6 mm, mescolare accuratamente o passare nel cutter con il sale. Legare i budelli ben riempiti con lo spago continuo formando file da 4 - 5 pezzi; quindi inserire compatti nella pressa. Budello: intestino tenue di suino o budello artificiale. Queste salsiccia viene essiccato all'aria. La Salsiz può anche essere affumicata a freddo a 15 – 20°C.

Landjäger



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

Composizione:

80%	carne di bovino	R IV	
20%	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, 3 g cumino frantumato, 1 g pepe, 1 g coriandolo, 1 g aglio.

Lavorazione:

pre-tagliare la carne bovina nel cutter per 4 - 5 volte, aggiungere il lardo di schiena, tritare con le spezie fino a una grana di 3 - 4 mm, aggiungere il sale verso la fine. Budello: budello di intestino tenue di suino, budello di intestino tenue di bovino o budello collagenico. I Landjäger vengono affumicati a freddo a 20 – 25°C.