

## Rohwurstwaren

### Knoblauchwurst

<b>Zusammensetzung:</b>	30 %	Kuhfleisch	R II, 3 mm
	40 %	Schweinefleisch	S II
	<u>30 %</u>	Rückenspeck	S VII
	100 %		

### Salz / Gewürze Je kg / Brät

20 g	Nitritpökelsalz
7 g	Kochsalz
2 g	Pfeffer
5 g	Knoblauch frisch
5 g	Rotwein
	Umrötehilfsmittel (ohne Salpeter, Starterkulturen)

### Verarbeitung:

Kuhfleisch vorzerkleinern – Schweinefleisch, Speck und Gewürze begeben – bis zu einer Körnung von 3 mm scheffeln oder blitzten – mit dem Salz sorgfältig mengen oder ausblitzen.

### Darm:

Schweinskranzdarm 32 / 34 mm

### Trocknen:

Lufttrocknen

## Charcuteries crues

### Saucisse à l'ail

<b>Composition:</b>	30 %	Viande de vache	B II, 3 mm
	40 %	Viande de porc	P II
	<u>30 %</u>	Lard de dos	P VII
	100 %		

### Sel / épices par kg de pâte

20 g	sel nitrité
7 g	sel de cuisine
2 g	poivre
5 g	ail frais
5 g	vin rouge
	additifs de rubéfaction (sans salpêtre), cultures de départ

### Préparation:

Hacher ou blitzter premièrement la viande de vache, ensuite celle de porc, le lard et mélanger avec les épices et le sel. Granulation finale 3 mm.

### Boyaux:

Menus de porc 32 / 34 mm

### Séchage:

À l'air