## **Salami grob** (Nostrano)

**Zusammensetzung:**

| | | |
|---|---|---|
| 65 % | Schweinefleisch | S II, 8 mm |
| 15 % | Kuhfleisch | R II, 3 mm |
| 20 % | Rückenspeck | S VII |
| 100 % | | |

**Salz / Gewürze**
**Je kg / Brät**

| | |
|---|---|
| 26 g | Kochsalz |
| 2 g | Pfeffer gebrochen |
| 1 g | Knoblauch |
| 10 g | Rotwein |
| | Umrötehilfsmittel (Salpeter, Zuckerarten, etc), Starterkulturen, Edelschimmel |

**Verarbeitung:**
Kuhfleisch vorzerkleinern – mit dem Schweinefleisch mischen – scheffeln – Gewürze beimischen und mit dem Salz sorgfältig mengen.

**Darm:**
Schweins-, Rindsmittel- oder Kunstdarm

**Trocknen:**
Lufttrocknen



## **Salami grossier** (Nostrano)

**Composition:**

| | | |
|---|---|---|
| 65 % | Viande de porc | P II, 8 mm |
| 15 % | Viande de vache | B II, 3 mm |
| 20 % | Lard de dos | P VII |
| 100 % | | |

**Sel / épices**
**par kg de pâte**

| | |
|---|---|
| 26 g | sel de cuisine |
| 2 g | poivre concassé |
| 1 g | ail |
| 10 g | vin rouge |
| | additifs de rubéfaction (salpêtre, sortes de sucre, etc), cultures de départ, flore noble |

**Préparation:**
Hacher la viande de vache puis celle de porc. Mélanger les épices, le sel et pétrir soigneusement le tout.

**Boyaux:**
De porc, droits de boeuf ou artificiels

**Séchage:**
À l‘air