



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

FRANKFURTER SAVORY SALT

Viele Kund:innen wollen ihren Salzkonsum reduzieren – mit Savory Salt kann dies nun auf sehr schmackhafte Weise unterstützt werden.

Zu viel Salz in unserer Ernährung kann sich nachteilig auf die Gesundheit auswirken. Es lohnt sich also, den Salzanteil in Lebensmitteln zu reduzieren. Für hochwertige Fleisch- und Wursterzeugnisse birgt Savory Salt neue Möglichkeiten.

Savory Salt ist ein zukunftsweisendes Produkt, das bei deutlich reduziertem Salzgehalt mit vollem Geschmack und Haltbarkeit begeistert. Es ermöglicht in Kombination mit Gewürzextrakten, den Salzgehalt in Fleischprodukten deutlich zu reduzieren. Und das, ohne Kompromisse im Geschmack. Mit einer möglichen Salzreduktion von gut 30% ist Savory Salt ein wesentlicher Beitrag. Das Neuprodukt ist perfekt geeignet für: Aufschnitt, Würstchen, Kochpökelwaren sowie Rohwurst.

Verarbeitung

- Schweinefleisch SII mit Nitritpökelsalz, Savory Salt, Staro P Ecoline & Novapure Frankfurter ankuttern.
- Die Hälfte der Schüttung zugeben.
- Die Masse im Schnellgang fein kuttern (bis ca. 2–4 °C).
- Schweinefleisch SVI und SVIII dazugeben und Masse emulgieren (bis ca. 8–10 °C).
- Restliche Schüttung zugeben und Masse fertig kuttern (Endtemperatur 10–12 °C).
- Die Masse in Schafsaitlelinge füllen und portionieren.
- 10 Minuten Umröten und trocknen bei ca. 55 °C.
- 15 Minuten räuchern bei ca. 55 °C.
- Kochen bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C.
- Die fertigen Würste in der Dusche kühlen.

Material

50,0 kg Schweinefleisch SII
15,0 kg Schweinefleisch SVI
10,0 kg Schweinefleisch SVII
25,0 kg Wasser/Eis

Weitere Zutaten pro Kilo

7,0 g Novapure Frankfurter/
Wiener Würstchen,
Art.-Nr. 178340
3,0 g Staro P Ecoline,
Art.-Nr. 137221
3,5 g Savory Salt,
Art.-Nr. 282132
13,0 g Nitritpökelsalz, 0,9 %

Wursthülle

Schafsaitleinge Kal. 20/22