



Fachthema

Rohwurst

Ideen, Geschmack und Technologie





Rohwurst gilt als die Königsdisziplin der Wurstproduktion. Doch der Aufwand lohnt sich, denn Salami aus eigener Produktion ist ein verlässlicher Umsatzgarant und zählt in deutschen Wursttheken zu den Eckpfeilern der Sortiments. Das Angebot ist groß, bedingt durch regionale und vor allem auch internationale Spezialitäten. Mit eigenen, firmenspezifischen Produkten kann man sich darüber hinaus profilieren.

Die spezielle Technologie macht die Rohwursterstellung zu einem komplexen Prozess und fordert ein hohes Maß an Wissen und handwerklichem Geschick.

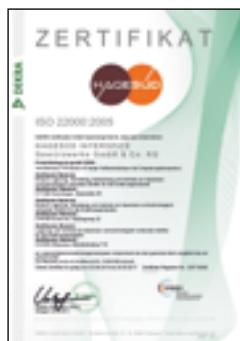
Um Sie bei der Rohwurstproduktion zu unterstützen, bieten wir überzeugende, ganzheitliche Lösungen, bestehend aus verschiedenen Starterkulturen, Reifemitteln und abgestimmten Würzungen in unserem Sortiment an.

Produksicherheit, ein vereinfachter Herstellungsprozess und gutes Gelingen sind das Ergebnis. Diese Broschüre soll Ihnen technologisches Know-how und Rezeptideen für die Anwendung vermitteln und dazu beitragen, dass Sie Ihr Qualitätsniveau und die Vielfalt in Ihrem Ladengeschäft steigern können.



Qualität und Sicherheit ohne Kompromisse

Als Produzent und Lieferant tragen wir eine hohe Verantwortung gegenüber Ihnen und den Endverbrauchern.



Dieser Verantwortung werden wir im Rahmen eines durchgängigen Sicherheitskonzepts gerecht, dessen konsequente Umsetzung natürlich auch durch unsere ISO 22000:2005 Zertifizierung dokumentiert wird.

Der Anspruch unseres Hauses, nur Premium-Qualität zu erzeugen, setzt voraus, dass wir nur die besten Rohstoffe verarbeiten, welche die Natur zu bieten hat.

Bereits die Rohstoffauswahl und Rohstoffverarbeitung unterliegen bei uns strengsten Kontrollen. Maßstab sind neben nationalen und internationalen Anforderungen auch selbst auferlegte, noch strengere Kriterien, die in unserem lückenlosen QS-System überwacht und dokumentiert werden.

Alles im Auftrag Ihres Vertrauens – und für wohlschmeckende, wirksame, sichere und innovative Gewürzmischungen und technologisch wirkende Zusatzstoffe in der kompromisslosen HAGESÜD-Premium-Qualität.

Das ELDORFROST-Vermahlungssystem
Die speziellen Mahltechniken und prozessgesteuerte Versprödung mit Stickstoff ermöglichen die Erschließung eines Höchstmaßes an Aromakraft.



Aromasichere Verpackung

Eine mehrfach beschichtete Folie, die sich umweltfreundlich entsorgen lässt, ist die ideale Verpackung, um die wertvollen, aufgeschlossenen ätherischen Öle und die optimale Aromakraft während der Lagerung zu erhalten.

Modernste Spitzentechnologie

Eine prozessgesteuerte Produktion und der konsequente Einsatz zukunftsweisender Hochtechnologie garantieren gleichbleibende, perfekte Produkte der Spitzenklasse.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Herstellungstechnologie	4
Rohwurst-Reifesysteme mit GdL für schnittfeste Rohwurst	8
Das klassische Rohwurst-Reifesystem ohne GdL	10
Das neue Rohwurst-Reifesystem ohne GdL, o. A., o. G.	12
Das bewährte Rohwurst-Reifesystem mit GdL für streichfähige und engkalibrige Rohwurst	14
Das klassische Rohwurst-Reifesystem ohne GdL für streichfähige und engkalibrige Rohwurst	15
Zusatzwürzungen und Wertstoffe zur individuellen Geschmacksverfeinerung	16
Rezepturen	
Haus-Salami · Salami „Cacciatore“	18
Salametti · Edelsalami	19
Kirschwasser-Salami · Münsterländer	20
Luftgetrocknete Mini-Mettwurst „Verdi“ Schinken-Salami, mittelfein	21
Salami „Mediterran“, im Ring Salami 1 A Mailänder Art	22
Salami-Pralinen · Hirsch-Salami	23
Wildschwein-Salami · Schinkenplockwurst	24
Schlackwurst/Cervelatwurst Strandwürmer	25
Pfefferknacker / Pfefferbeißer · Landjäger	26
Kaminwurzen, Südtiroler Art Rohwurst-Sticks	27
Chilibeisser mit Feuerli · Puszta-Peitschen	28
Bauernbratwurst · Knoblauch-Wurst, im Ring	29
Zwiebelmettwurst Schinken-Zwiebelmettwurst	30
Mettwurst Braunschweiger Art	31
Mettwurst Braunschweiger Art mit Datteln	

Herstellungstechnologie für schnittfeste Rohwurst

Definition

Leitsätze:

Rohwürste sind umgeröte, ungekühlt (über +10 °C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren, die nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden sind.

Qualitätskriterien:

Rohwurst soll eine stabile Umrötung, eine gute Bindung, eine gleichmäßige Konsistenzentwicklung bei der Reifung, ein rohwursttypisches Aroma und eine abgerundete Würzung aufweisen.

Der Verbraucher bevorzugt einen sortentypischen und milden Eigengeschmack.

Materialauswahl

Grundsatz:

Für eine sichere und problemlose Rohwursterstellung ist die Beschaffenheit des Rohstoffs Fleisch und Fett von ausschlaggebender Bedeutung.

Magerfleisch:

Es sollte grundsätzlich farbkräftiges, dunkles, trockenes Fleisch älterer Tiere verwendet werden.

- Der pH-Wert sollte unter 5,8 liegen (kein DFD-Fleisch)
- Das Magerfleisch sollte mindestens 3–4 Tage gereift und abgelakt sein

Fettgewebe:

Die verwendeten Teilstücke sollten von fester und trockener Struktur sein, weiche Fette sind zur Produktion von schnittfesten Rohwürsten ungeeignet.

- Kamm- und Rückenspeck ohne Schwartenzug
- Kräftige und kernige Bäuche

Materialvorbehandlung

Das Magerfleisch sollte entsehnt, in Stücke geschnitten oder gegebenenfalls maschinell entvliest sein und eingefroren werden.

Das Fettgewebe muß auskristallisiert sein und in Stü-cke geschnitten eingefroren werden.

Verarbeitungstemperaturen

Um eine sichere Rohwurstproduktion zu gewährleisten, sind besonders zu beachten:

Rohwürste feiner Körnung · unter 2 mm:

- Fleisch und Fett müssen tiefgefroren sein, Verarbeitungstemperatur -8 bis -10 °C.

Rohwürste mittlerer Körnung · 2 – 6 mm:

- Fleisch bis zu 30 % frisch, den Rest tiefgefroren, Fett tiefgefroren.

Verarbeitungstemperatur -6 bis -8 °C.

Rohwürste grober Körnung · 8 – 13 mm:

- Fleisch leicht angefroren oder gut gekühlt, Speck, Bäuche gefroren evtl. vorgekörnt.

Verarbeitungstemperatur 0 bis -5 °C.

Kuttertechnik – Zerkleinerung

Bei der Herstellung von Rohwürsten mittlerer Körnung von 2 – 6 mm hat sich folgendes Verarbeitungsschema bewährt:

Gefrorenes Magerfleisch ohne Salz mit den Würz- und Wertstoffen auf ca. 3 mm vorzerkleinern. Gefrorenes Fettgewebe auf eine Körnung von 4 – 6 mm zukuttern. Salz zugeben und bis zu einer Körnung von 3 – 4 mm kuttern. Restmenge des frischen Magerfleisches einge-geben und bei mittlerer Messergeschwindigkeit auf End-körnung und guten Verband zerkleinern.

Fülltemperatur -2 bis -4 °C.

Die oberen Angaben sind Richtwerte und müssen je nach Rohwurstsorte und gewünschtem Schnittbild festgelegt werden.

Um eine gleichmäßige Körnung und ein klares Schnittbild zu erreichen, sind scharfe Schneidewerkzeuge zu verwenden.

Füllen

Lange Standzeiten der Rohwurstmasse vor dem Füllen sind zu vermeiden.

Dem Kaliber angepasste Tüllen verwenden.

Die Därme gleichmäßig fest und luftfrei füllen.

Fülltemperatur 0 bis -4 °C.



Trocknung – Reifung

Die Reifung erfolgt unter kontrollierter Atmosphäre in Klimaanlagen. Durch elektronische Regelung der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und der Luftbewegung wird der Reifevorgang unterstützt und ermöglicht.

Sollten keine klimatisierten Anlagen zur Verfügung stehen, wird die Reifung im Kühlraum und in den Betriebsräumen durchgeführt.

Alle Faktoren müssen so aufeinander abgestimmt sein, dass die Rohwurst ihre Feuchtigkeit von innen nach außen abgeben und sich das typische Rohwurstaroma ausbilden kann.

Die Reifung ist im Sinne der derzeit gültigen Verkehrs-auffassung abgeschlossen, wenn die Rohwurst einen pH-Wert von < 5,4 erreicht hat oder im aw-Wert unter 0,90 liegt.

Nachreifen

Bei 14–16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75–80 %. Direkte Lichteinstrahlung ist zu vermeiden. Die Gewichtsverluste vor Verkaufs-Freigabe sollten bei geräucherten Rohwürsten 15 und 25 %, bei luftgetrockneten Rohwürsten zwischen 25 und 35 % liegen.

Herstellungstechnologie für streichfähige Rohwurst

Materialvorbehandlung

Das Magerfleisch sollte entsehnt in Stücke geschnitten oder gewolft, gegebenenfalls maschinell entvliest sein, und gut gekühlt bzw. angefrosten werden.
Das Fettgewebe muss in Stücke zerkleinert bzw. gewolft eingefroren werden.

Verarbeitungstemperaturen

Um eine sichere Rohwurstproduktion zu gewährleisten, sind besonders zu beachten:

Rohwürste mit grober Körnung:

3–4–5–8 mm:

- Fleisch leicht angefroren oder gut gekühlt, Speck, Bäuche gefroren evtl. vorgekörnt.
Verarbeitungstemperatur 0 bis -4 °C.

Rohwürste feinzerkleinert:

- Fleisch und Fett müssen angefroren sein.
Verarbeitungstemperatur -6 °C

Kuttertechnik – Zerkleinerung

Bei der Herstellung von Rohwurst hat sich folgendes Verarbeitungsschema bewährt:

Engkalibrige und grobe streichfähige Rohwurst:

Gut gekühltes bzw. angefrorenes Fleisch- und Fettgewebe mit den Würz- und Wertstoffen vermischen. Masse im Wolf (einfacher Satz), oder im Kutter auf festgelegte Körnung zerkleinern.

Streichfähige feinzerkleinerte Rohwurst:

Fleisch- und Fettgewebe getrennt durch die 2 mm-Scheibe wolfen und auf -6 °C anfrosten.
Magerfleisch mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, bis auf ca. 3 °C im Kutter zerkleinern. Fettgewebe zugeben und Masse bis auf 10 – 12 °C weiter zerkleinern. Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen. Masse bis zu einer Endtemperatur von 16 – 18 °C feinkuttern. Die oben angegebenen Werte sind Richtwerte und müssen je nach Rohwurstsorte und gewünschtem Schnittbild festgelegt werden.
Um eine optimale Feinheit und gleichmäßige Körnung zu erreichen, sind scharfe Schneidewerkzeuge zu verwenden.

Därme

In der Regel werden Natur-, Faser-, Steril- Cellophan-, Kollagen- und Leinendärme verwendet.

Es werden je nach Rohwursttyp Därme im Kaliber 18–52 mm eingesetzt.

Die Verarbeitungshinweise der Darmhersteller sind vor dem Füllen zu beachten.

Bei Naturdärmen ist darauf zu achten, dass nur hygienisch einwandfreie Ware verarbeitet wird.

Füllen

Lange Standzeiten der Rohwurstmasse vor dem Füllen sind zu vermeiden.

Dem Kaliber angepasste Tüllen verwenden.

Die Därme gleichmäßig fest und luftfrei füllen.

Fülltemperatur 0 – 2 °C bei engkalibriger und grober streichfähiger Rohwurst.

Fülltemperatur 16 – 18 °C bei feinzerkleinerter streichfähiger Rohwurst.

Umrötung – Trocknung – Reifung

Die Reifung erfolgt unter kontrollierter Atmosphäre in Klimaanlagen. Durch elektronische Regelung der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und der Luftbewegung wird der Reifevorgang unterstützt und ermöglicht.

Die Reifetemperaturen in der Anlage betragen produkt-abhängig 22 – 34 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 88 – 92 %.

Sollten keine klimatisierten Anlagen zur Verfügung stehen, wird die Reifung im Kühlraum und in den Betriebsräumen durchgeführt.

Alle Faktoren müssen so aufeinander abgestimmt sein, dass die Rohwurst das typische Aroma ausbilden kann. Bei schnittfesten Erzeugnissen ist darauf zu achten, dass die Feuchtigkeit von innen nach außen abgegeben werden kann.

Streichfähige Produkte sollen dagegen ihre Feuchtigkeit behalten.

Die Reifung ist im Sinne der Verordnung abgeschlossen, wenn die Rohwurst eine typische Bakterienflora und eine ausreichende Umrötung bzw. einen pH-Wert von 5,4 erreicht hat.



Räuchern

Räuchertemperatur sollte bei 20–30 °C liegen. Die Produkte auf sortentypische Farbe, angenehmes Raucharoma und Haltbarkeit behandeln.

Die Gewichtsverluste vor Verkaufs-Freigabe sollten bei engkalibrigen, grobkörnigen Rohwürsten zwischen 15 % und 25 % liegen. Bei streichfähigen, feinzerkleinerten und groben Rohwürsten sind starke Gewichtsverluste zu vermeiden.

Nachreifen

Bei 14–16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75–80 %.
Direkte Lichteinstrahlung ist zu vermeiden.

Rohwurst-Reifesysteme mit GdL für schnittfeste Rohwurst

– wenn keine Reifeanlagen vorhanden sind –

NITROFERM G 80

NITROFIT

NITROBEST

+ NITROSTART® G Starterkulturen

Gefriergetrocknete, rohwursttypische Mehrstammkulturen für einen absolut sicheren pH-Wert-Verlauf und ein sortentypisches Aroma.

+ NITRITPÖKELSALZ

Dieses Reifesystem eignet sich besonders für das HAGESÜD-Kühlraumverfahren oder Reifung in der Klimaanlage. Die Produkte sind nach 2–3 Wochen verkaufsfertig.

Die hergestellten Rohwürste erhalten eine optimale Aroma- und Konsistenzbildung bei Einhaltung folgender Parameter, für Würste mit Kaliber 60–75.

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung	Rel. Luftfeuchtigkeit
5–10 Std.	20–22 °C	Betriebs-/Klimaraum	
1. Tag	6–8 °C	Pökelraum	
2. Tag	6–8 °C	Pökelraum	
3. Tag	20–22 °C	Betriebs-/Klimaraum Rauchzugabe	90–92 %
4. Tag	18–20 °C	Betriebs-/Klimaraum	88–90 %
5. Tag	18–18 °C	Betriebs-/Klimaraum	85–88 %
6. Tag	20–18 °C	Betriebs-/Klimaraum Rauchzugabe	83–85 %
7. Tag	15–16 °C	Lagerraum	78–80 %

Bei stärkerem Kaliber oder feinerer Körnung verlängert sich die Reifezeit entsprechend.



3 Produktlinien ganz nach Ihrem Geschmack

NITROFERM G 80 ROHWURST,

Art. Nr. 5820 0

Zugabe: 20 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer

NITROFERM G ITALIA,

Art. Nr. 5826 0

Zugabe: 20 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Chili

NITROFIT SCHNITTFESTE ROHWURST oA,

Art. Nr. 5472 0

Zugabe: 15 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Chillies

NITROBEST ROHWURST,

Art. Nr. 5800 0

Zugabe: 20 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer

NITROBEST MÜNSTERLÄNDER METTWURST

MIT GERISSENEM PFEFFER,

Art. Nr. 5802 7

Zugabe: 20 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer

NITROSTART® G Starterkulturen

Art. Nr. 7320 0 (für 25 kg)

Art. Nr. 7322 0 (für 50 kg)

- Sicherer pH-Wert-Verlauf
- Unterstützt die Umröting und Farbstabilität
- Fördert das sortentypische Aroma
- Gefriergetrocknete, selektierte, rohwursttypische Mehrstammkulturen



Das klassische Rohwurst-Reifesystem ohne GdL in Klimaanlagen

NITROSIN

mit dem typischen,
feinwürzigen Aroma

NITROSINFERM

sortentypisch
und aromastark

+ NITROSTART® G Starterkulturen

Gefriergetrocknete, selektierte Mehrstammkulturen für einen absolut sicheren pH-Wert-Verlauf und sortentypisches Aroma.

+ NITRITPÖKELSALZ

Dieses Reifesystem eignet sich für eine natürliche und sichere Herstellung. Durch eine kontrollierte Atmosphäre wird der Fermentierungsprozess optimal gesteuert.

Die hergestellten Rohwürste erhalten eine optimale Aroma- und Konsistenzbildung bei Einhaltung folgender Parameter, für Würste mit Kaliber 60 – 75.

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung	Rel. Luftfeuchtigkeit
10 Std.	24 – 26 °C	Klimaanlage	84 – 86 %
1. Tag	22 – 24 °C	Klimaanlage	92 – 94 %
2. Tag	20 – 22 °C	Klimaanlage	90 – 92 %
3. Tag	18 – 20 °C	Klimaanlage	88 – 90 %
		Rauchzugabe	
4. Tag	18 – 20 °C	Klimaanlage	86 – 88 %
5. Tag	18 – 20 °C	Klimaanlage	84 – 86 %
6. Tag	18 – 20 °C	Klimaanlage	82 – 84 %
7. Tag	18 – 20 °C	Klimaanlage Rauchzugabe	80 – 82 %
8. Tag	18 – 20 °C	Klimaanlage	78 – 80 %
9. Tag	15 – 16 °C	Lagerraum	78 – 80 %

Bei stärkerem Kaliber oder feinerer Körnung verlängert sich die Reifezeit entsprechend.



Das bewährte Reifesystem für höchste Ansprüche

Aromastark – vollwürzig – sicher

NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST

Art. Nr. 5454 0

Zugabe: 10 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Kardamom

NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST

MIT GERISSENEM PFEFFER

Art. Nr. 5462 0

Zugabe: 10 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Chillies und Kardamom

NITROSTART SCHNITTFESTE ROHWURST

Art. Nr. 5410 0

Zugabe: 10 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Kardamom

NITROSIN ITALIA oG + oA

Art. Nr. 1229 0

Zugabe: 12 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Kardamom

SALAMI MEDITERRAN oG + oA

Art. Nr. 2174 0

Zugabe: 18 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Ingwer

NITROSTART® G Starterkulturen

Art. Nr. 7320 0 (für 25 kg)

Art. Nr. 7322 0 (für 50 kg)

- Sicherer pH-Wert-Verlauf
- Unterstützt die Umröting und Farbstabilität
- Fördert das sortentypische Aroma
- Gefriergetrocknete, selektierte, rohwursttypische Mehrstammkulturen



Das neue Rohwurst-Reifesystem ohne GdL., ohne Allergene, ohne Mononatriumglutamat ohne Reifeanlage

NITROSAFE
KLASSIK

NITROSAFE
MEDITERRAN

NITROSAFE
UNGARISCH

+ NITROSAFE ZERO Starterkultur

+ NITRITPÖKELSALZ

Dieses neue Reifesystem ist besonders geeignet, wenn keine Reifeanlagen vorhanden sind. Der Fermentierungsprozess läuft schnell und gesichert ab. Kaliberabhängig sind die Produkte bereits nach 2–3 Wochen verkaufsfähig. Eine stabile, intensive Umröting und Farbhaltung, sowie ein gesicherter pH-Wert-Verlauf sind selbstverständlich.

Die hergestellten Rohwürste erhalten eine optimale Aroma- und Konsistenzbildung beim Einhalten folgender Parameter, für Würste im Kaliber 60–75.

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung
12 Stunden	34 °C KammerTemperatur 32–34 °C (Kerntemperatur)	Anlage, rel. Luftfeuchtigkeit 88 %
12 Stunden	15–22 °C	Betriebsraum
– Rauchzugabe	22–24 °C	Anlage
Anschließend	2–6 °C	Kühlraum

Nach 14 Tagen haben die Rohwurst-Spezialitäten ca. 20 % Gewichtsverlust und einen pH-Wert von 5,0 erreicht und können in den Verkauf gelangen.

Bei stärkeren Kalibern ist die Reifezeit entsprechend zu verlängern!



Das Rohwurst-Reifesystem ohne GdL., ohne Allergene, ohne Mononatriumglutamat

Rohwurst ist bei Endverbrauchern äußerst beliebt und zählt deshalb in Deutschlands Wursttheken zu den Eckpfeilern des Sortiments. Das Angebot ist groß, bedingt durch regionale und vor allem auch internationale Spezialitäten zählt man mehrere hundert Sorten. Bei den schnittfesten Rohwürsten gilt die italienische Salami als Mutter aller Salamispezialitäten. Aber auch in anderen europäischen Ländern hat die Rohwurst eine lange Tradition. Cabanossi, Chorizo, Landjäger ...

Hier stellen wir Ihnen unser international geprägtes Rohwurst-Sortiment für schnittfeste Rohwurst vor.



NITROSAFE KLASSIK oG+oA, Art. Nr. 1992 0

Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Koriander

Zugabe: 10 g/kg

+ NITROSAFE ZERO
Starterkultur, Art. Nr. 7340 0



NITROSAFE MEDITERRAN oG+oA, Art. Nr. 1993 0

Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Ingwer

Zugabe: 15 g/kg

+ NITROSAFE ZERO
Starterkultur, Art. Nr. 7340 0



NITROSAFE UNGARISCH oG+oA, Art. Nr. 1994 0

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Chili

Zugabe: 9 g/kg

+ NITROSAFE ZERO
Starterkultur, Art. Nr. 7340 0

Das bewährte Rohwurst-Reifesystem mit GdL für streichfähige und engkalibrige Rohwurst

NITROFIT

METTDOX 2000

+ NITROSTART® G Starterkulturen

Gefriergetrocknete, rohwursttypische Mehrstammkulturen für einen absolut sicheren pH-Wert-Verlauf und sortentypisches Aroma.

+ NITRITPÖKELSALZ

Dieses Reifesystem eignet sich besonders für das HAGESÜD-Kühlraumverfahren. Selbstverständlich ist die Reifung in der Klimaanlage ebenfalls möglich.
Die Produkte sind nach 2–3 Tagen verkaufsfertig.

Rohwürste erhalten eine optimale Aroma- und Konsistenzbildung bei Einhaltung folgender Parameter, für Würste mit Kaliber 18–52 mm.

Kühlraumverfahren

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung	Rel. Luftfeuchtigkeit
2 – 5 Std.	20 – 22 °C	Betriebs-/Klimaraum	
1. Tag	6 – 8 °C	Pökelraum	
2. Tag	22 – 26 °C	Klimaraum	88 – 92 %
2. Tag	22 – 30 °C	Rauchzugabe	
3. Tag	15 – 16 °C	Lagerraum	78 – 80 %



Das klassische Rohwurst-Reifesystem ohne GdL für streichfähige und engkalibrige Rohwurst mit Klimaanlagen

**NITROSIN
NITROSINFERM**

**METTDOX-FERM
PAPRIDOX-FERM**

+ NITROSTART® G Starterkulturen

Gefriergetrocknete, selektierte Mehrstammkulturen für einen absolut sicheren pH-Wert-Verlauf und sortentypisches Aroma.

+ NITRITPÖKELSALZ

Dieses Reifesystem eignet sich für eine natürliche und sichere Herstellung. Durch eine kontrollierte Atmosphäre wird der Fermentierungsprozess optimal gesteigert. Entscheidend ist, dass die Luftfeuchtigkeit während des Umröte- und Reifevorganges nicht zu niedrig ist, um eine Austrocknung der Wurst zu vermeiden. Die Produkte sind nach 2 – 3 Tagen verkaufsfertig.

Rohwürste erhalten eine optimale Aroma- und Konsistenzbildung bei Einhaltung folgender Parameter, für Würste mit Kaliber 18 – 52 mm.

Klimaanlage

Abhänge-/Reifezeit	Temperatur	Behandlung	Rel. Luftfeuchtigkeit
1. Tag	22 – 24 °C	Klimaanlage	88 – 92 %
2. Tag	22 – 30 °C	Rauchzugabe	
3. Tag	15 – 16 °C	Lagerraum	78 – 80 %



Zusatzwürzungen + Wertstoffe zur individuellen Geschmacksverfeinerung

SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

Zugabe: 0,5 g / kg

SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0

Zugabe: 1 – 2 g / kg

Vorteile:

- Bricht die Salzspitze und betont das Pökelaroma

GLUTABEST GOLD Art. Nr. 0866 0

Zugabe: 0,5 – 1 g / kg

- Intensiviert den Fleischgeschmack und das rohwursttypische Aroma
- Steigert den Eigengeschmack
- Gleicht Aromaverluste aus

STERILATA

STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 2

STERILATA ZWIEBEL oG + oA, Art. Nr. 4856 2

STERILATA PAPRIKA KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4857 2

- Hochkonzentriert und deshalb sehr ergiebig
- Einfache Dosierung durch hohe Fließfähigkeit
- Geringe Zugabemenge
- Deutliche Keimreduzierung, verlängert die Frische und Haltbarkeit bei allen Produkten
- Stets gleichmäßige Geschmackstreue, unabhängig von der Ernte
- Rasche, gleichmäßige Verteilung durch gute Löslichkeit
- Stabiles Aroma- und Geschmacksprofil im Endprodukt

RAUCHWÜRZER, Art. Nr. 7025 0

Zugabe: 1 – 2 g / kg Masse

Zur Aromatisierung.

CARSIN RUBINROT oG + oA, Art. Nr. 5924 0

Zugabe: 2 – 3 g / kg

Farbstoffmischung für Wurst, Brühwurst, Rohwurst, Leberwurst, Pate und Schüsselpasteten.

RUMIX oG + oA, Art. Nr. 4860 0

Zugabe: 2 g / kg

Aromatisiert und intensiviert den Geschmack aller schnittfesten und streichfähigen Rohwurstsorten sowie Rohpökelwaren.

NITROSOFT PULVER-GOLD oG + oA, Art. Nr. 5708 0

Zugabe: 3 g / kg

Für alle streichfähigen Rohwurstspezialitäten, insbesondere Zwiebelmettwurst, grobe Mettwurst sowie Rohpolnische.

Vorteile:

- Geschmacksneutral
- Verbessert und verlängert die Streichfähigkeit
- Langzeiteffekt durch eine ausgewählte Wirkstoffbasis
- Mit angenehmem Mundgefühl und mettiger Konsistenz
- Keine Farbveränderungen und Gewichtsverluste
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch geringe Zugabemenge
- Einfaches Handling, bequeme Anwendung, leichte Dosierung
- Vielseitig einsetzbar

NITROSOFT oG + oA, Art. Nr. 5706 2

Zugabe: 4 – 12 g / kg

Die flüssige Alternative für feinzerkleinerte Mettwurstsorten, Bauernbratwurst, Mettenden, grobe Mettwurst, Zwiebelmettwurst und andere streichfähige Rohwürste.

- Bequeme Flüssigdosierung
- Gleichmäßige, rasche Verteilung
- Langzeiteffekt durch eine ausgewählte Wirkstoffbasis
- Farbstabilisierend und geschmacksneutral

GREEN STAR, PFEFFER GRÜN, in Lake eingelegt, Art. Nr. 7024 0

Zugabe: nach Geschmack

- Natürliches Aroma
- Milde Pfefferschärfe
- Großkörnig und in erntefrischer, grüner Farbe
- selektierte Qualität





Haus-Salami

Leitsätze Nr. 2.211.05
BEFFE nicht unter 13 %
Bindegewebeweiß nicht über 20 %

Material:

15,0 kg	R II, 3 mm, gefroren
15,0 kg	R II, 3 mm, 0 °C
30,0 kg	S II, gefroren
40,0 kg	S V (Bauch), gefroren
<hr/>	
	100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G 80 HAUSSALAMI, mit GdL, Art. Nr. 5820 1
	NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0
	oder
10 g	NITROSAFE KLASSIK oG + oA, Art. Nr. 1992 0
	NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0
1 g	SCHMAKOLINE oG, Art. Nr. 0992 0
2 g	SENFÖRNER - GOLDKORN -, Art. Nr. 6148 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0

Därme:

Faserdärme, Kaliber 60 / 50

Herstellung:

R II und S II, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz und SENFÖRNER - GOLDKORN -, auf 3 mm im Kutter zerkleinern.

S V zugeben und auf 5–6 mm weiter zerkleinern.

R II, frisch, einmischen. Nitritpökelsalz und SENFÖRNER - GOLDKORN - gleichmäßig einstreuen.
Masse auf 3–4 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.
Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Salami „Cacciatore“

nach Art einer Jägersalami

Leitsätze Nr. 2.211.11
BEFFE nicht unter 12 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

55,0 kg	S II, gefroren, -2 °C
45,0 kg	S V (Bauch), gefroren, -2 °C
<hr/>	
	100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

24–26 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G ITALIA, mit GdL, Art. Nr. 5826 0
	NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0
	oder
15 g	NITROSAFE MEDITERRAN oG + oA, Art. Nr. 1993 0
	NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0
2 g	PFEFFER SCHWARZ GANZ, Art. Nr. 6112 0
10 g	Rotwein, trocken

Därme:

Schweinedärme, Kaliber 36 +

Herstellung:

S II und S V mit den Würz- und Wertstoffen vermischen.
Masse durch die 5–8 mm Scheibe wolfen und bindig mischen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe (150–180 g) portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Salametti

Leitsätze Nr. 2.211.05
BEFFE nicht unter 13 %
Bindegewebeseiweiß nicht über 20 %

Material:

40,0 kg	R II, 3 mm, -10 °C
20,0 kg	S II, 3 mm, -0 °C
40,0 kg	S V, -10 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g	Nitritpökelsalz
9 g	NIITROSAFE UNGARISCH oG + oA, Art. Nr. 1994 0 NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0 oder
<hr/>	
10 g	NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST MIT GER. PFEFFER ohne GdL, Art. Nr. 5462 0 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0

Därme:

Kaliber 24/26, Saitlinge oder Schäldärme

Herstellung:

R II, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm im Kutter zerkleinern.
S V zugeben und auf 3–4 mm weiter zerkleinern.

S II, frisch, einmischen, Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.
Masse auf 2–3 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur 0 bis -2 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und Würstchen auf 20–25 cm portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Edelsalami

Leitsätze Nr. 2.211.05
BEFFE nicht unter 13 %
Bindegewebeseiweiß nicht über 20 %

Material:

20,0 kg	R II, 3 mm, gefroren
10,0 kg	R II, 3 mm, 0 °C
35,0 kg	S II, gefroren
35,0 kg	S V (Bauch), gefroren
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0 oder
<hr/>	
10 g	NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST, ohne GdL, Art. Nr. 5454 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Faserdärme, Kaliber 80/50

Herstellung:

R II, gefroren, und S II, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm zerkleinern.
S V zugeben und auf 5–6 mm weiter zerkleinern.

R II, frisch, einmischen. Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.
Masse auf 3–4 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Kirschwasser-Salami

Leitsätze Nr. 2.211.05

BEFFE nicht unter 13 %

Bindegewebeweiß nicht über 20 %

Material:

30,0 kg R II, 3 mm, gefroren

10,0 kg R II, 3 mm, 0 °C

20,0 kg S II, gefroren

30,0 kg S V (Bauch), gefroren

10,0 kg S VIII (Rückenspeck), gefroren

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g Nitritpökelsalz

20 g NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0
oder

10 g NITROSINFERM SCHNITTFESTE ROHWURST, ohne GdL,
Art. Nr. 5410 0

1 g GLUTABEST, Art. Nr. 0866 0

10 g Kirschwasser
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Faserdärme, Kaliber 75 / 50

Herstellung:

R II und S II mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz und Kirschwasser, auf 3 mm zerkleinern.
S V und S VIII und auf 4 – 5 mm weiter zerkleinern.

R II, frisch, einmischen. Nitritpökelsalz und Kirschwasser gleichmäßig zugeben. Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Münsterländer luftgetrocknete Mettwurst

Leitsätze Nr. 2.211.11

BEFFE nicht unter 12 %

Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

60,0 kg S II, gefroren, -2 °C

40,0 kg S V (Bauch), gefroren, -2 °C

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g Nitritpökelsalz

20 g NITROBEST MÜNSTERÄNDER METTWURST

MIT GERISSENEN PFEFFER, mit GdL, Art. Nr. 5802 7

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0

1 g SENFKÖRNER - GOLDKORN -, Art. Nr. 6148 0

NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Leinendärme, Kaliber 50 / 55

Herstellung:

Material mit den Würz- und Wertstoffen vermischen.

Masse durch die 5 – 8 mm-Scheibe wolfen und bindig mischen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Den Belag, der durch das Füllen bei den Leinendärmern an der Oberfläche entsteht, abwaschen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Luftgetrocknete Mini-Mettwurst „Verdi“

Leitsätze Nr. 2.211.11

BEFFE nicht unter 12 %

Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

50,0 kg	S II, gefroren, -2 °C
50,0 kg	S V, (Bauch), gefroren, -2 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G ITALIA, mit GdL, Art. Nr. 5826 0
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0	
oder	
15 g	NITROSAFE MEDITERRAN oG + oA, Art. Nr. 1993 0
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0	
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24

Herstellung:

S II und S V mit den Würz- und Wertstoffen vermischen.
Masse durch die 4 mm-Scheibe wolfen und bindig mischen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschte Größe portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Schinken-Salami mittelfein

Leitsätze Nr. 2.211.05

BEFFE nicht unter 13 %

Bindegewebeweiß nicht über 20 %

Material:

20,0 kg	R II, 3 mm, gefroren
10,0 kg	R II, 3 mm, 0 °C
30,0 kg	S I, gefroren
40,0 kg	S V (Bauch), gefroren
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0
oder	
10 g	NITROSINFERM SCHNITTFESTE ROHWURST, ohne GdL, Art. Nr. 5410 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0	

Därme:

Faserdärme, Kaliber 75/50

Herstellung:

R II, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 2–3 mm im Kutter zerkleinern.

S I und S V zugeben und auf 4–5 mm weiter zerkleinern.
R II, frisch, einmischen. Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.
Masse auf 3–4 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Salami „Mediterran“, im Ring

Leitsätze Nr. 2.211.11

BEFFE nicht unter 12 %

Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

60,0 kg	S II, gefroren, -2 °C
40,0 kg	S V (Bauch), gefroren, -2 °C
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

24–26 g Nitritpökelsalz

18 g	SALAMI MEDITERRAN oG + oA, Art. Nr. 2174 0
2 g	SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0
	NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Schweinedärme, Kaliber 36 +

Herstellung:

S II und S V mit den Würz- und Wertstoffen vermischen.
Masse durch die 5–8 mm-Scheibe wolfen und bindig mischen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme als Ringe füllen.

Hergestellte Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Salami 1 A Mailänder Art

Leitsätze Nr. 2.211.05

BEFFE nicht unter 13 %

Bindegewebeweiß nicht über 20 %

Material:

25,0 kg	R II, gefroren
10,0 kg	R II, 3 mm, 0 °C
20,0 kg	S IV, gefroren
20,0 kg	S VII (Rückenspeck), gefroren
25,0 kg	S I, gefroren
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g Nitritpökelsalz

20 g NITROFERM G ITALIA, mit GdL, Art. Nr. 5826 0
oder

12 g NITROSIN ITALIA oG + oA, ohne GdL, Art. Nr. 1229 0

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0

1 g STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA,
Art. Nr. 4852 0

2 g PFEFFER WEISS GANZ, Art. Nr. 6114 0

10 g Rotwein

NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

HUKKI Wabennetz, Kaliber 80 / 40

Herstellung:

R II mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, PFEFFER WEISS GANZ und Rotwein, feinzerkleinern.

S VII und S IV zugeben und auf eine Körnung von 2–3 mm zerkleinern.

S I zugeben und auf 4–5 mm Körnung zerkleinern.
Rotwein und PFEFFER WEISS GANZ zugeben.

Frisches R II im Mischgang einmischen und Nitritpökelsalz zugeben.
Masse auf Bindung fertig kuttern.

Fülltemperatur: -2 bis -3 °C. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.
Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Salami-Pralinen

Leitsätze Nr. 2.211.05

BEFFE nicht unter 13 %

Bindegewebeseiweiß nicht über 20 %

Material:

60,0 kg	S II, gefroren
40,0 kg	S V (Bauch), gefroren
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0	
oder	
10 g	NITROSAFE KLASSIK oG + oA, Art. Nr. 1992 0
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0	
1 g	SCHMAKOLINE oA, Art. Nr. 0982 0

Außenwürzung:

PIZZA-MIX oG, Art. Nr. 1984 0

Parmesan Käse

Herstellung:

S II, gefroren mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm im Kutter zerkleinern.

S V zugeben und 5–6 mm Körnung weiter zerkleinern.

Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.

Masse auf 2–3 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur: -2 bis -3 °C.

Masse in kleine Portionen (15–20 g) füllen, anschließend zu kleinen Kugeln formen und mit Außenwürzung bestreuen.

Außenwürzung nochmals andrücken.

Pralinen über Nacht bei Raumtemperatur (ca. 25–26 °C Verarbeitungsraum oder Kammer) vorreifen lassen.

Anschließend Produkte bei Kühltemperatur 5 Tage weiter reifen lassen. Danach können die Pralinen in den Verkauf gelangen.



Hirsch-Salami

Leitsätze Nr. 2.211.05

BEFFE nicht unter 13 %

Bindegewebeseiweiß nicht über 20 %

Material:

60,0 kg	Hirschfleisch, 2 mm, gefroren
30,0 kg	S V (Bauch), gefroren
10,0 kg	S VII (Kammspeck), gefroren
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0	
oder	
10 g	NITROSAFE KLASSIK oG + oA, Art. Nr. 1992 0
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0	
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
3 g	WILDGEWÜRZ HUBERTUS oG, Art. Nr. 0637 0
10 g	Rotwein

Därme:

Faserdärme 60/50, bzw. 75/50

Herstellung:

Hirschfleisch mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm zerkleinern.

S V und S VII zugeben und auf 3–4 mm weiter zerkleinern.

Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen und Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Wildschwein-Salami

Leitsätze Nr. 2.211.05
BEFFE nicht unter 13 %
Bindegewebeweiß nicht über 20 %

Material:

60,0 kg	Wildschwein II, 2 mm, gefroren
30,0 kg	S V (Bauch), gefroren
10,0 kg	S VII (Kammspeck), gefroren
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0 oder
10 g	NITROSINFERM SCHNITTFESTE ROHWURST, ohne GdL, Art. Nr. 5410 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
3 g	WILGEWÜRZ HUBERTUS oG, Art. Nr. 0637 0
10 g	Rotwein NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Naturdärme, bzw. Faserdärme Kaliber 60/50

Herstellung:

Wildschweinfleisch mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm zerkleinern.

S V und S VII zugeben und auf 3 – 4 mm weiter zerkleinern.

Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen und Masse auf gewünschte Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C. Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Schinkenplockwurst

Leitsätze Nr. 2.211.03
BEFFE nicht unter 13,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 15 %

Material:

25,0 kg	R II, 0 °C
50,0 kg	S II, -2 °C
25,0 kg	S IV (Bauch), -2 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
20 g	NITROBEST ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5800 0 oder
10 g	NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST, ohne GdL, Art. Nr. 5454 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
2 g	PFEFFER WEISS, MAHLUNG 10, Art. Nr. 6814 0 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Natur- oder Faserdärme, Kaliber 75 – 90

Herstellung:

R II durch die 2 – 3 mm-Scheibe wolfen.

Das gesamte Material mit den Würz- und Wertstoffen vermischen, durch die 8 – 13 mm-Scheibe, einfacher Satz, wolfen und bündig mischen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Cervelatwurst

Leitsätze Nr. 2.211.08
BEFFE nicht unter 12,5%
Bindegewebeseiweiß nicht über 15%

Material:

40,0 kg	R I, 2–3 mm, gefroren
30,0 kg	S II 2–3 mm, gefroren
30,0 kg	S VIII (Rückenspeck), gefroren
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g	Nitritpökelsalz
15 g	NITROFIT SCHNITTFESTE ROHWURST oA, mit GdL, Art. Nr. 5472 0
	NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0
	oder
10 g	NITROSAFE KLASSIK oG + oA, Art. Nr. 1992 0
	NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0

Därme:

Faserdärme Kaliber 90/50, bzw. Fettenden

Herstellung:

S VIII im Kutter auf 4–5 mm körnen.
R I und S II zugeben und auf 3–4 mm weiter zerkleinern.

Würz- und Wertstoffe, außer Nitritpökelsalz, zugeben und Masse staubfein zerkleinern.

Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.
Masse auf Bindung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Strandwürmer nach Art von Rauchpeitschen

Leitsätze Nr. 2.211.17
BEFFE nicht unter 12 %
Bindegewebeseiweiß nicht über 25 %

Material:

10,0 kg	R II, 0 °C
35,0 kg	S II, 0 °C
55,0 kg	S IV, -4 °C
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

22–24 g	Nitritpökelsalz
8 g	METTDOX 2000 oA, mit GdL, Art. Nr. 5370 0
	oder
8 g	METTDOX-FERM, ohne GdL, Art. Nr. 5372 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
1–2 g	RAUCHWÜRZER, Art. Nr. 7025 0
	NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 18/20

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, die Würz- und Wertstoffe zugeben und vermischen.

Masse durch die 3 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen, Würstchen auf ca. 30 cm Länge portionieren.
Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.



Pfefferknacker/Pfefferbeißer

Leitsätze: 2.211.17

BEFFE nicht unter 12%

Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

40,0 kg S II, 0 °C

60,0 kg S IV, -4 °C

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

24–26 g Nitritpökelsalz

15 g PFEFFERKNACKER, mit GdL, Art. Nr. 5376 0
oder

10 g NITROFIT PFEFFERKNACKER oA, mit GdL, Art. Nr. 5496 1

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, die Würz- und Wertstoffe zugeben und vermischen.

Masse durch die 3–4 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen, Würstchen auf gewünschte Größe portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.



Landjäger

Leitsätze Nr. 2.211.18

BEFFE nicht unter 10 %

Bindegewebeweiß nicht über 35 %

Material:

35,0 kg R III, 3 mm, 0 °C

30,0 kg R IV, 3 mm, -10 °C

35,0 kg S V, -10 °C

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g Nitritpökelsalz

12 g NITROFIT LANDJÄGER oA, mit GdL, Art. Nr. 5484 0
oder

10 g NITROSO LANDJÄGER oG, ohne GdL, Art. Nr. 5458 0

2 g CARSIN RUBINROT oG + oA, Art. Nr. 5924 0

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Schweinedärme, Kaliber 36 +

Herstellung:

R IV, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf ca. 2–3 mm zerkleinern.

S V zugeben und auf 4–5 mm Masse weiter zerkleinern.

R III, frisch, einmischen und anschließend Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen. Masse auf 3–4 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur 0–2 °C

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste in der Landjägerpresse formen und 12–24 Stunden zur Formgebung in Gefäße legen.

Würste paarweise auf Stöcke hängen und bei 28–30 °C in der Anlage trocknen und umrören.

Anschließend bei 24–30 °C auf gewünschte Farbe räuchern.



Kaminwurzen, Südtiroler Art

Leitsätze Nr. 2.211.18
BEFFE nicht unter 10 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

40,0 kg	R III, 3 mm, -10 °C
35,0 kg	S II, 3 mm, 0 °C
25,0 kg	S VIII, -10 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:
24–26 g Nitritpökelsalz

20 g	NITROFERM G ITALIA, mit GdL, Art. Nr. 5826 0 oder
12 g	NITROSIN ITALIA oG + oA, ohne GdL, Art. Nr. 1229 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
2 g	CARSIN RUBINROT oG + oA, Art. Nr. 5924 0
2 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0
1 g	PIMENT M 10, Art. Nr. 6817 0 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:
Schweinedärme, Kaliber 28/30

Herstellung:
R III, gefroren, mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf ca. 2–3 mm zerkleinern.
S VIII zugeben und auf 4–5 mm Masse weiter zerkleinern.
S II, frisch, einmischen und anschließend Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen. Masse auf 3–4 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur 0–2 °C

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste in Gefäße legen und 12–24 Stunden leicht pressen.

Würste auf Stöcke hängen und bei 28–30 °C in der Anlage trocknen und umröten.

Anschließend bei 24–30 °C auf gewünschte Farbe räuchern.



Rohwurst-Sticks

Leitsätze Nr. 2.211.18
BEFFE nicht unter 10 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

40,0 kg	R III, 3 mm, -10 °C
35,0 kg	S II, 3 mm, 0 °C
25,0 kg	S VIII, -10 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:
24–26 g Nitritpökelsalz

12 g	NITROSIN ITALIA oG + oA, Art. Nr. 1229 0 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0 oder
15 g	NITROSAFE MEDITERRAN oG + oA, Art. Nr. 1993 0 NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0
2 g	CARSIN RUBINROT oG + oA, Art. Nr. 5924 0
2 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
2 g	STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4855 0

Herstellung:
R III gefroren mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf ca. 2–3 mm zerkleinern.
S VIII zugeben und auf 4–5 mm Masse weiter zerkleinern.
S II, frisch, einmischen und anschließend Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen. Masse auf 2–3 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur 0–2 °C

Mit dem dünnsten/engsten Füllrohr ca. 8–10 cm lange Sticks füllen und auf Gitter/Lochbleche legen.

Anschließend 4–6 Stunden reifen.

Sticks in der Anlage auf gewünschte Festigkeit abtrocknen.

Anschließend bei 24–30 °C auf gewünschte Farbe räuchern.



Chilibeisser mit Feuerli

Mettenden

Leitsätze Nr. 2.211.15

BEFFE nicht unter 10 %

Bindgewebeweiß nicht über 25 %

Material:

50,0 kg S II, 0 °C

50,0 kg S IV, -4 °C

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

24 g Nitritpökelsalz

15 g PAPRIDOX-FERM, ohne GdL, Art. Nr. 5374 0

10 g FEUERLI® oG + oA, Art. Nr. 0117 0

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0

3 g CHILI GERISSEN, Art. Nr. 6720 0

2 g SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG + oA,

Art. Nr. 0874 0

NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 24/26

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, die Würz- und Wertstoffe zugeben und vermischen.

Masse durch die 3–5 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen, Würstchen auf gewünschte Größe portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.



Puszta-Peitschen

Leitsätze Nr. 2.211.15

BEFFE nicht unter 10 %

Bindgewebeweiß nicht über 25 %

Material:

50,0 kg S II, 0 °C

50,0 kg S IV, -4 °C

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

24 g Nitritpökelsalz

15 g PUSZTA-PEITSCHEN oG + oA, Art. Nr. 2182 0

1 g SCHMAKOLINE oG + oA, Art. Nr. 0992 0

NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 24/26

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, die Würz- und Wertstoffe zugeben und vermischen.

Masse durch die 3–5 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen, Würstchen auf gewünschte Größe portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.



Bauernbratwurst

Leitsätze Nr. 2.211.17

BEFFE nicht unter 12 %

Bindegewebeseiweiß nicht über 25 %

Material:

10,0 kg R II, 0 °C

35,0 kg S II, 0 °C

55,0 kg S IV, -4 °C

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

20 – 22 g Nitritpökelsalz

8 g METTDOX 2000 oA, mit GdL, Art. Nr. 5370 0

oder

8 g METTDOX-FERM, ohne GdL, Art. Nr. 5372 0

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0

NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Schweinedärme Kaliber 28/30,

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, die Würz- und Wertstoffe zugeben und vermischen.

Masse durch die 3 – 5 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen, Würstchen auf gewünschte Größe portionieren.

Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.



Knoblauch-Wurst, im Ring

Leitsätze Nr. 2.211.15

BEFFE nicht unter 10 %

Bindegewebeseiweiß nicht über 25 %

Material:

30,0 kg R III, gefroren

10,0 kg R III, 3 mm, 0 °C

20,0 kg S III, gefroren

20,0 kg S V (Bauch), gefroren

20,0 kg S VIII (Rückenspeck), gefroren

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg:

28 g Nitritpökelsalz

20 g NITROFERM G 80 ROHWURST, mit GdL, Art. Nr. 5820 0

oder

10 g NITROSINFERM SCHNITTFESTE ROHWURST, ohne GdL, Art. Nr. 5410 0

1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0

5 g STERILATA KNOBLAUCH KONZENTRAT oG + oA, Art. Nr. 4852 0

NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Naturin Kranzdarm, Kaliber 52

Herstellung:

R III und S III mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm zerkleinern.

S V und S VIII zugeben und auf 4 – 5 mm weiter zerkleinern

R III, frisch, einmischen. Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.

Masse auf 3 – 4 mm Körnung fertig kuttern.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



Zwiebelmettwurst

Leitsätze: 2.212.3
BEFFE nicht unter 8,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

60,0 kg	S II, 0 °C
40,0 kg	S IV, -4 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g	Nitritpökelsalz
12 g	ZWIEBELMETTWURST GEWÜRZSTARK oA, mit GdL, Art. Nr. 5364 0 oder
10 g	ZWIEBELMETTWURST oA, ohne GdL, Art. Nr. 5362 2
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
3 g	NITROSOFT PULVER-GOLD oG + oA, Art. Nr. 5708 0 oder
10 g	NITROSOFT oG + oA, Art. Nr. 5706 2 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Ungelochte Kunstdärme, Kaliber 40/20

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden, mit NITROSOFT vermischen.

Restliche Würz- und Wertstoffe zugeben und vermischen.
Masse durch die 3–5 mm Scheibe wolfen (einfacher Satz) oder im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinern.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste im Kühlraum oder in der Anlage umrören und reifen.

Der pH-Wert der Zwiebelmettwurst muss zum Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher mindestens 5,4 betragen.



Schinken-Zwiebelmettwurst feinzerkleinert

Leitsätze: 2.212.3
BEFFE nicht unter 8,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

100,0 kg S I, -6 °C

Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g	Nitritpökelsalz
12 g	ZWIEBELMETTWURST GEWÜRZSTARK oA, mit GdL, Art. Nr. 5364 0 oder
10 g	ZWIEBELMETTWURST oA, ohne GdL, Art. Nr. 5362 2
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
3 g	NITROSOFT PULVER-GOLD oG + oA, Art. Nr. 5708 0 oder
10 g	NITROSOFT oG + oA, Art. Nr. 5706 2 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Ungelochte Kunstdärme, Kaliber 40/20

Herstellung:

Material in wolfgerechte Stücke schneiden und auf -6 °C anfrosten.

Material im Kutter einige Runden laufen lassen.
Würz- und Wertstoffe, außer Nitritpökelsalz, zugeben.
Masse bis auf ca. 2 mm zerkleinern.

Nitritpökelsalz bei den letzten Kutterumdrehungen im langsamen Gang einstreuen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste im Kühlraum oder in der Anlage umrören und reifen.

Der pH-Wert der Zwiebelmettwurst muss zum Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher mindestens 5,4 betragen.



Mettwurst Braunschweiger Art

Leitsätze Nr. 2.212.2
BEFFE nicht unter 8,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

20,0 kg	R II, 2 mm, -6 °C
20,0 kg	S II, 2 mm, -6 °C
60,0 kg	S IX, 2 mm, -6 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g	Nitritpökelsalz
10 g	NITROFIT TEEWURST / METTWURST BRAUNSCHWEIGER ART, mit GdL, Art. Nr. 5470 0
	oder
10 g	NITROSINFERM METTWURST / TEEWURST BRAUNSCHWEIGER ART, ohne GdL, Art. Nr. 5330 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
5 g	NITROSOFT oG + oA, Art. Nr. 5706 2 NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Cellulose-Därme, Kaliber 45/50

Herstellung:

Das Fleisch- und Fettgewebe getrennt durch die 2 mm-Scheibe wolfen und anfrieren.
Das R II und S II mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, bis auf ca. 3 °C im Kutter zerkleinern. S IX zugeben und Masse bis auf 10 – 12 °C weiter zerkleinern.
Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.
Die Mettwurstmasse bis zu einer Endtemperatur von 16 – 18 °C feinkuttern.
Masse in die vorbereiteten Därme füllen.
Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.

Mettwurst Braunschweiger Art mit Datteln

Leitsätze Nr. 2.212.2
BEFFE nicht unter 8,5 %
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

Material:

20,0 kg	R II, 2 mm, -6 °C
20,0 kg	S II, 2 mm, -6 °C
60,0 kg	S IX, 2 mm, -6 °C
<hr/>	
100,0 kg	

Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g	Nitritpökelsalz
10 g	NITROFIT TEEWURST / METTWURST BRAUNSCHWEIGER ART, mit GdL, Art. Nr. 5470 0
	oder
10 g	NITROSINFERM METTWURST / TEEWURST BRAUNSCHWEIGER ART, ohne GdL, Art. Nr. 5330 0
1 g	GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0
5 g	NITROSOFT PULVER-GOLD oG + oA, Art. Nr. 5708 0
80 g	Datteln, getrocknet, 4 mm NITROSTART® G, Art. Nr. 7320 0

Därme:

Cellulose-Därme, Kaliber 45/50

Herstellung:

Das Fleisch- und Fettgewebe getrennt durch die 2 mm-Scheibe wolfen und anfrieren.
Das R II und S II mit den Würz- und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, bis auf ca. 3 °C im Kutter zerkleinern. S IX zugeben und Masse bis auf 10 – 12 °C weiter zerkleinern.
Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.
Die Mettwurstmasse bis zu einer Endtemperatur von 16 – 18 °C feinkuttern. Datteln zugeben und auf gewünschte Körnung zerkleinern.
Masse in die vorbereiteten Därme füllen.
Würste nach dem festgelegten Verfahren fertigstellen.



Member of SOLINA Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880
Heßlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/92515111
www.hagesued.de · Hagesüd · HagesuedInterspice ·