



*Für
Rohschinken
&
Salami*

MEDITERRANE SPITZENQUALITÄT SELBST HERGESTELLT

Authentisch, rationell, sicher – Hela Salutto

Hier geht's zum Download





GOURMET-SCHINKEN, LUFTGETROCKNET

Material: 100,000 kg Schweineschinken, bzw. Schinkenteile 1.122
(ohne Schwarte, geringe Fettauflage, kleine Schinken)

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	41,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	2,0 g Hela Autoral ProFit	10 25 05
	0,5 g Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen á 15 g	11 44 89
Nach Wunsch:	3,0 g Hela Rosmarin geschnitten 0,5 kg Btl.	33 26 31

- Verarbeitung:**
1. Das Fleisch (pH-Wert: ca. 5,8) vor der eigentlichen Produktion möglichst einmal gefrieren und unter Kühlung wieder auftauen lassen (lockert die Fleischfasern und macht es bereit für eine gute Fleischsaftabgabe).
 2. Die Fleischstücke mit der nötigen Menge an Gewürzen und Zutaten in einen Tumbler geben und nach Programm pökeln bzw. salzen.
 3. Das Material entweder in eine Rohschinken-Pressen einbringen oder klassisch in geeignete abdeckbare Salzbehälter formschön einschichten. Hierbei ist **unbedingt** auf das wöchentliche Umschichten zu achten!
 4. Nach einer Pökeldauer von 4-5 Wochen (Durchmesser ausschlaggebend) werden die Fleischteile bei ca. 75-78 % rel. Luftfeuchte und 7-12 °C **langsam** auf den gewünschten Gewichtsverlust von mindestens 25-30 % getrocknet.
 5. Evtl. **leicht** räuchern. Danach wird die Spezialität **dünn** geschnitten und zum Verkauf angeboten oder verpackt.

Bemerkung: **Hela Salutto** für Rohschinken und Salami enthält einen typischen, mediterranen Edelschimmel-Geschmack. **Hela Germet ProTect KR** Schutzkulturen bieten **sicheren Schutz** gegen **human-pathogene Keime** und fördern gleichzeitig die gewünschte, milde Aromabildung.

Deklarations-Empfehlung: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie**), Glukosesirup, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Konservierungsstoffe: (E 250, E 252), Schutzkulturen.

Zusatz: 100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Schweinefleisch hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



SCHWEINELACHSSCHINKEN -TOSKANA-

Material: 100,000 kg Schweinelachs schier **gut ausgesucht** 1.121
(**nur** Kernstücke o. Fettanteile, kleine Durchmesser)

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	41,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	2,0 g Hela Autoral ProFit	10 25 05
	0,5 g Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen á 15 g	11 44 89
Nach Wunsch:	4,0 g Hela Bratwurst Topnote Salsiccia	19 08 72

- Verarbeitung:**
1. Das Fleisch (pH-Wert: ca. 5,8) vor der eigentlichen Produktion möglichst einmal gefrieren und unter Kühlung wieder auftauen lassen (lockert die Fleischfasern und macht es bereit für eine gute Fleischsaftabgabe).
 2. Die Fleischstücke mit der nötigen Menge an Gewürzen und Zutaten in einen Tumbler geben und nach Programm pökeln bzw. salzen.
 3. Das Material entweder in eine Rohschinken-Pressen einbringen oder klassisch in geeignete abdeckbare Salzbehälter formschön einschichten. Hierbei ist **unbedingt** auf das wöchentliche Umschichten zu achten!
 4. Nach einer Pökeldauer von 3-4 Wochen (Durchmesser ausschlaggebend) werden die Fleischteile bei ca. 75-78 % rel. Luftfeuchte und 7-12 °C **langsam** auf den gewünschten Gewichtsverlust von mindestens 25 % getrocknet.
 5. Evtl. **leicht** räuchern. Danach wird die Spezialität **dünn** geschnitten und zum Verkauf angeboten oder verpackt.

Bemerkung: **Hela Salutto** für Rohschinken und Salami enthält einen typischen, mediterranen Edelschimmel-Geschmack. **Hela Germet ProTect KR** Schutzkulturen bieten **sicheren Schutz** gegen **human-pathogene Keime** und fördern gleichzeitig die gewünschte, milde Aromabildung. **Hela Bratwurst Topnote Salsiccia** enthält eine aromatische, mediterrane Fenchel-Note.

Deklarations-Empfehlung: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie**), Glukosesirup, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Konservierungsstoffe: (E 250, E 252), Schutzkulturen.

Zusatz: 100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Schweinefleisch hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



SCHWEINENACKEN, LUFTGETROCKNET

Material: 100,000 kg Schweinenacken schier **gut ausgesucht** 1.122
(sehr mager, ohne sehniges Kopfstück, bis 2,5 kg/Stk.)

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	42,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	2,0 g Hela Autoral ProFit	10 25 05
	0,5 g Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen á 15 g	11 44 89

- Verarbeitung:**
1. Das Fleisch (pH-Wert: ca. 5,8) vor der eigentlichen Produktion möglichst einmal gefrieren und unter Kühlung wieder auftauen lassen (lockert die Fleischfasern und macht es bereit für eine gute Fleischsaftabgabe).
 2. Die Fleischstücke mit der nötigen Menge an Gewürzen und Zutaten in einen Tumbler geben und nach Programm pökeln bzw. salzen.
 3. Das Material entweder in eine Rohschinken-Pressen einbringen oder klassisch in geeignete abdeckbare Salzbehälter formschön einschichten. Hierbei ist **unbedingt** auf das wöchentliche Umschichten zu achten!
 4. Nach einer Pökeldauer von 3-4 Wochen (Durchmesser ausschlaggebend) werden die Fleischteile bei ca. 75-78 % rel. Luftfeuchte und 7-12 °C **langsam** auf den gewünschten Gewichtsverlust von mindestens 25 % getrocknet.
 5. Evtl. **leicht** räuchern. Danach wird die Spezialität **dünn** geschnitten und zum Verkauf angeboten oder verpackt.

Bemerkung: **Hela Salutto** für Rohschinken und Salami enthält einen typischen, mediterranen Edelschimmel-Geschmack. **Hela Germet ProTect KR** Schutzkulturen bieten **sicheren Schutz** gegen **human-pathogene Keime** und fördern gleichzeitig die gewünschte, milde Aromabildung.

Deklarations-Empfehlung: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie**), Glukosesirup, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Konservierungsstoffe: (E 250, E 252), Schutzkulturen.

Zusatz: 100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Schweinefleisch hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



DELIKATES RINDERSCHINKEN, LUFTGETROCKNET

Material: 100,000 kg Rindfleisch I, optisch fett und sehnenfrei aus der Keule 1.111
(nur Stücke von Rolle/Semer, Unter- und Oberschale)

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	40,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	2,0 g Hela Autoral ProFit	10 25 05
	0,5 g Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen á 15 g	11 44 89

- Verarbeitung:**
1. Das Rindfleisch (pH-Wert: ca. 5,8) vor der eigentlichen Produktion möglichst einmal gefrieren und unter Kühlung wieder auftauen lassen (lockert die Fleischfasern und macht es bereit für eine gute Fleischsaftabgabe).
 2. Die Fleischstücke mit der nötigen Menge an Gewürzen und Zutaten in einen Tumbler geben und nach Programm pökeln bzw. salzen.
 3. Das Material entweder in eine Rohschinken-Pressen einbringen oder klassisch in geeignete abdeckbare Salzbehälter formschön einschichten. Hierbei ist **unbedingt** auf das wöchentliche Umschichten zu achten!
 4. Nach einer Pökeldauer von 4-5 Wochen (**Durchmesser** ausschlaggebend) werden die Fleischteile bei ca. 75-78 % rel. Luftfeuchte und 7-12 °C **langsam** auf den gewünschten Gewichtsverlust von mindestens 25-30 % getrocknet.
 5. Evtl. **leicht** räuchern. Danach wird die Spezialität **hauchdünn** geschnitten und zum Verkauf angeboten oder verpackt.

Bemerkung: **Hela Salutto** für Rohschinken und Salami enthält einen typischen, mediterranen Edelschimmel-Geschmack. **Hela Germet ProTect KR** Schutzkulturen bieten **sicheren Schutz** gegen **human-pathogene Keime** und fördern gleichzeitig die gewünschte, milde Aromabildung.

Deklarations-Empfehlung: Rindfleisch, Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie**), Glukosesirup, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Konservierungsstoffe: (E 250, E 252), Schutzkulturen.

Zusatz: 100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Rindfleisch hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



SALSICCIA, GROBE MEDITERRANE BRATWURST

Material:	50,000 kg	Schweinebauchfleisch, ohne Wammen und Griffe	1.123
	<u>50,000 kg</u>	Schweineschulterfleisch (S II), gut entseht	1.122
	<u>100,000 kg</u>		

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	24,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	2,0 g Hela Bratwurst Topnote Salsiccia	19 08 72
	15,0 g Hela Säureregulator D-Fit	12 22 16
	1,0 g Hela Germet f. frische Zwiebelmettw. (Starterkulturen)	11 44 48

- Verarbeitung:**
1. Die gut gekühlten Materialien in faustgroße Stücke schneiden, mit allen Gewürzen und Zutaten vermischen und anschließend 4-5 mm wolfen.
 2. Das Brät kurz auf Bindung mischen, dann in Schweinedärme Kaliber 28-32 mm füllen und auf ein typisches Stückgewicht von 50-60 Gramm abdrehen.
 3. Die Würste möglichst 24 Stunden bei ca. 90 % rel. Luftfeuchte und 22-24 °C umröten und fermentieren, danach noch weitere 24 Stunden unter Kühlung weiterreifen lassen.
 4. Für den Verkauf bereitstellen, oder verpacken.

Bemerkung: Mit dieser mediterranen Spezialität werden Sie die Gourmets unter Ihren Kunden begeistern! Hela Salutto für Rohschinken und Salami transportiert den typischen, mediterranen **Edelschimmel**-Geschmack, Hela Bratwurst Topnote Salsiccia enthält eine authentische Kräuter-Note mit Fenchel. Diese Spezialität wird sehr frisch und weich angeboten und besitzt eine begrenzte Haltbarkeit von einigen Tagen.

Deklarations-Empfehlung: 94 % Schweinefleisch, Speck, Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie, Fenchel**), Glukosesirup, Säureregulator: E 325, Säuerungsmittel: E 270, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Naturdarm, Konservierungsstoff: E 250, Starterkulturen.

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



SALAMI -TOSKANISCHE ART-

Material:	30,000 kg	Schweinefleisch I, optisch frei von Fett u. Sehnen <u>gefr.</u>	1.121
	20,000 kg	Rindfleisch I, optisch frei von Fett u. Sehnen, <u>gefroren</u>	1.111
	25,000 kg	Kamm- und Rückenspeck, <u>gefroren</u>	1.212
	<u>25,000 kg</u>	Schweinefleisch I, optisch frei von Fett u. Sehnen frisch	1.121
	<u>100,000 kg</u>		

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	28,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	0,5 g Hela Knoblauch granuliert	30 66 81
	0,4 g Hela Germet 2000 Starterkulturen 25x 20 g OKT	11 44 50
	0,5 g Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen á 15 g	11 44 89

Verarbeitung:	<ol style="list-style-type: none"> Die 30 kg SI und die 20 kg RI, sowie den Speck in Stücke schneiden und getrennt voneinander gefrieren. Gefrorenes SI und RI in den Kutter geben und zusammen mit sämtlichen Zutaten (<u>außer NPS</u>) im langsamen Gang auf ca. 6 mm zerkleinern. Den Speck zugeben und auf ca. 10 mm zerkleinern, danach das auf 3 mm gewolfte frische SI eine Runde einmischen lassen. Das NPS zugeben, weiter kutteln auf ca. 3 mm Endkörnung und auf Bindung mengen. Danach möglichst in typische Netz-Därme Kal. 50 mm füllen. Reifen, wie bei naturgereifter Rohwurst üblich. Evtl. leicht räuchern.
----------------------	---

Bemerkung:	Hela Salutto für Rohschinken und Salami enthält den typischen, mediterranen Edelschimmel -Geschmack. Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen bieten sicheren Schutz gegen human-pathogene Keime und fördern gleichzeitig die gewünschte, milde Aromabildung. Das bewährte Hela Lakereife-System hilft ebenfalls, perfekte Rohwürste zu erhalten.
-------------------	---

Deklarations-Empfehlung:	Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (enthalten Senf, Sellerie), Glukosesirup, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Konservierungsstoff: E 250, Starter- und Schutzkulturen.
---------------------------------	--

Zusatz:	100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Schweine- und Rindfleisch und Speck hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).
----------------	---

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



CHEDDAR-BEISSER -ROHBEISSER MIT CHEDDAR-

Material:	55,000 kg	S II, grob entfettet, grob entseht	1.122
	35,000 kg	Schweinebauch, mager, max. 30 % sichtbares Fett	1.123
	<u>10,000 kg</u>	Cheddar (klassisch), gerieben (Fertigprodukt)	
	<u>100,000 kg</u>		

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	24,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	15,0 g Hela Säureregulator D-Fit	12 22 16
	1,0 g Hela Germet f. frische Zwiebelmettw. (Starterkulturen)	11 44 48

- Verarbeitung:**
1. Die gut gekühlten Fleischmaterialien mit allen Gewürzen und Zutaten vermischen, dann 3-4 mm wolfen. Anschließend den Cheddar zugeben, einmischen und das Brät dann auf gute Bindung mengen.
 2. Füllen in Saitlinge oder Schweinedärme und auf ein Stückgewicht von 70-90 Gramm abdrehen.
 3. Die Würste 24 Stunden bei 22-24 °C und hoher Luftfeuchtigkeit umröten lassen. Danach langsam auf gewünschte Festigkeit trocknen; eventuell leicht räuchern.

Tipps: Regional wird diese geschmackvolle Spezialität mit mediterranen Anklängen frisch und weich verzehrt, manchmal aber auch mit Trockenverlusten von 25 % und mehr angeboten. Cheddar ist ein absoluter Trend-Käse, den Sie unbedingt einmal testen sollten!

Deklarations-Empfehlung: Schweinefleisch, 10 % **Cheddar** (Zutaten einsetzen), Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie**), Säureregulator: E 325, Säuerungsmittel: E 270, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Naturdarm, Konservierungsstoff: E 250, Starterkulturen.

Zusatz: 100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Schweinefleisch und 10 % Cheddar hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).

Stand: Dez.-19

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.



SALAMI -MEDITERRANE ART- MIT FENCHEL

Material:	60,000 kg	Schweinebauch, mager, max. 30 % sichtbares Fett	1.123
	<u>40,000 kg</u>	Schweineschulterfleisch (S II), gut entseht	1.122
	<u>100,000 kg</u>		

Gewürze und: Zutaten je 1 kg Material:		Art. - Nr.
	28,0 g Nitritpökelsalz 0,4-0,5 %	NPS
	14,0 g Hela Salutto für Rohschinken und Salami	24 05 15
	4,0 g Hela Fenchel ganz	30 18 41
	2,0 g Hela Autoral ProFit	10 25 05
	0,4 g Hela Germet 2000 Starterkulturen 25x 20 g OKT	11 44 50
	0,5 g Hela Germet ProTect KR Schutzkulturen á 15 g	11 44 89

- Verarbeitung:**
1. Das S II in faustgroße Stücke, den Schweinebauch halb so groß schneiden und dann gefrieren.
 2. Fleischmaterialien unter Kühlung auftauen lassen, den austretenden Fleischsaft entsorgen.
 3. Das gesamte (gut gekühlte) Material mit allen Gewürzen und Zutaten vermischen, dann 6 - 8 mm wölfen.
 4. Das Brät intensiv auf Bindung mischen, dann luftfrei möglichst in geeignete Netz-Därme Kaliber 70-90 mm füllen.
 5. Reifen, wie bei naturgereifter Rohwurst üblich; **mindestens 21 Tage.**

Bemerkung: Mit dieser mediterranen Spezialität in Spitzen-Qualität werden Sie die Gourmets unter Ihren Kunden begeistern! **Hela Salutto** für Rohschinken und Salami transportiert den typischen, mediterranen **Edelschimmel**-Geschmack, Hela Autoral ProFit intensiviert das **Pökelrot** und **Hela Germet ProTect KR** Schutzkulturen bieten **sicheren Schutz** gegen **human-pathogene Keime**. Das bewährte **Hela Lakereife-System** hilft ebenfalls, perfekte Rohwürste zu erhalten.

Deklarations-Empfehlung: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf, Sellerie**), Glukosesirup, 0,5 % Fenchel, Antioxidationsmittel: (E 301, E 300), Aroma, Konservierungsstoffe: (E 250, E 252), Starter- und Schutzkulturen.

Zusatz: 100 Gramm dieses Erzeugnisses werden aus X % Schweinefleisch, Speck und 0,5 % Fenchel hergestellt (Trockenverluste mit einbeziehen).

Stand: 09.-22

Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung, da wir die Durchführung nicht überwachen können.

SO EINFACH KANN ES SEIN

Schon gewusst?

Die Vorteile des HELA – Lakereifensystems mit dem Hela Lakereifungs-Zusatz Rohwurst

- ✓ problemlose, sichere Rohwurstherstellung naturgereifter Rohwürste
- ✓ Rohwurstherstellung ohne Klimakammer möglich
- ✓ Reifung ohne aufwendige Technik in jedem Handwerksbetrieb möglich
- ✓ sichere pH-Wert – Senkung
- ✓ sichere Verhinderung von Trockenrändern und Reife Fehlern beim Reifebeginn in den ersten, kritischen 48 Stunden
- ✓ schnelle Schnittfestigkeit
- ✓ stabile Farbhaltung
- ✓ Geschmack und Geruch arttypisch; keine Übersäuerung
- ✓ abgerundetes Rohwurstaroma
- ✓ schnellerer Warenumsatz und mehr Gewinn

Arbeitsanleitung

Aus 10,000 kg Trinkwasser, 0,600 kg Hela Lakereifungs-Zusatz Rohwurst (Art.-Nr. 11 77 73) und 0,350 kg NPS (0,4-0,5 %) eine Lake herstellen. In diese Lake die frischen Rohwürste einlegen oder einhängen.

Das Verhältnis zwischen Wurst und Lake soll dabei 1:1 betragen.

Reifung

Die Lakereifung beginnt mit einer Laketemperatur von ca. 22 °C und kann im Verlauf der Reifung langsam auf 18 °C reduziert werden. Dabei sind größere Temperaturschwankungen unbedingt zu vermeiden!

Die Reifedauer richtet sich nach der Größe der Würste! Als Faustregel gilt: je Millimeter Durchmesser der Wurst ca. 1 Stunde Reifung oder:

60er Kaliber: 60 Stunden bzw. 3 bis 4 Tage

75er Kaliber: 75 Stunden bzw. 3 bis 5 Tage

Nach der Reifung werden die Würste der Lake entnommen, abgewaschen/abgeduscht, aufgehängt und zwei Tage nachgereift. Anschließend können die Würste bei Bedarf kalt geräuchert werden und sind danach verkaufsfähig. Eine weitere Lagerung/Reifung sollte bei ca. 15 °C und ca. 75 % rel. Luftfeuchtigkeit erfolgen.

Tipps

Wenn die Lake vor dem Einlegen der Würste auf eine Temperatur von ca. + 30 °C erwärmt wird, erreichen Sie die gewünschte Reifetemperatur schneller.

Einige kleinere Wurstproduzenten nutzen zum dauerhaften Erwärmen der Lake preiswerte Aquarium-Heizungen aus Kunststoff.

Wichtig!

Die Lake darf nur einmal verwendet werden!



