

Fachthema

# Rohwurst

Ideen, Geschmack und Technologie





## 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 wohl-schmeckende, wirksame, sichere und innovative Gewürzmischungen und technologisch wirkende Zusatzstoffe in der kompromisslosen HAGESÜD-Premium-Qualität.

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

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 Rohwurstherstellung 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.

Produktsicherheit, 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.



# Herstellungstechnologie für schnittfeste Rohwurst

## Definition

### Leitsätze:

Rohwürste sind umgerötete, 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 roh wursttypisches Aroma und eine abgerundete Würzung aufweisen.

Der Verbraucher bevorzugt einen sortentypischen und milden Eigengeschmack.

## Materialauswahl

### Grundsatz:

Für eine sichere und problemlose Rohwurstherstellung 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 entseht, in Stücke geschnitten oder gegebenenfalls maschinell entvliert sein und eingefroren werden.

Das Fettgewebe muß auskristallisiert sein und in Stücke 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. vorgekörnert.  
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 eingeben und bei mittlerer Messergeschwindigkeit auf Endkörnung 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 Schneidwerkzeuge 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 Verkehrsauffassung 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 15–25 %, bei luftgetrockneten Rohwürsten zwischen 25 und 35 % liegen.



# Herstellungstechnologie für streichfähige Rohwurst

## Materialvorbehandlung

Das Magerfleisch sollte entseht 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. vorgekörnert.  
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 vermengen. 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 feinzerkleinertem 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 produktabhängig 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.

## Nachreifen

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

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.



## 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, Art. Nr. 5820 0**

Zugabe: 20 g/kg

Würzrichtung: Kräftige Pfeffer- und eine dezente Knoblauchnote.

**NITROFERM G ITALIA, 5826 0**

Zugabe: 20 g/kg

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Knoblauch

**NITROFIT SCHNITTFESTE ROHWURST, Art. Nr. 5472 0**

Zugabe: 15 g/kg

Würzrichtung: Pfeffer, Chillies und andere edle Gewürze.

**NITROBEST SCHNITTFESTE ROHWURST, Art. Nr. 5800 0**

Zugabe: 20 g/kg

Würzrichtung: Intensive Pfeffernote und andere typische Gewürze.

**NITROBEST MÜNSTERLÄNDER LUFTGETROCKNETE METTWURST mit gerissenem Pfeffer, Art. Nr. 5802 7**

Zugabe: 20 g/kg

Würzrichtung: Würzintensive Pfeffernote, die optisch und geschmacklich durch groben, gerissenen Pfeffer unterstützt wird.

**NITROSTART G Starterkulturen**

Art. Nr. 7320 0 (für 25 kg)

Art. Nr. 7322 0 (für 50 kg)

- Sicherer pH-Wert-Verlauf
- Unterstützt die Umrötung 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, Cardamom und andere hochwertigste Gewürze.

### NITROSIN SCHNITTFESTE ROHWURST

mit gerissenem Pfeffer

Art. Nr. 5462 0

Zugabe: 10 g /kg

Würzrichtung: Intensive Pfeffernote, abgerundet mit Chillies und Cardamom. Mit grobem Pfefferanteil.

### NITROSINFERM ROHWURST

Art. Nr. 5410 0

Zugabe: 10 g /kg

Würzrichtung: Aromatische Pfeffernote, Coriander, Cardamom und andere typische Gewürze.

### NITROSIN ITALIA

Art. Nr. 1229 0

Zugabe: 12 g /kg

Würzrichtung: Pfeffer, Cardamom.

### SALAMI MEDITERRAN

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 Umrötung und Farbstabilität
- Fördert das sortentypische Aroma
- Gefriergetrocknete, selektierte, rohwrursttypische Mehrstammkulturen





## Das neue Rohwurst-Reifeyesystem o. GdL., o.A., o.G. ohne Reifeanlage

**NITROSAFE  
KLASSIK**

**NITROSAFE  
MEDITERRAN**

**NITROSAFE  
UNGARISCH**

**+ NITROSAFE ZERO Starterkultur**

**+ NITRITPÖKELSALZ**

Dieses neue Reifeyesystem ist besonders geeignet, wenn keine Reifeanlagen vorhanden sind. Der Fermentierungsprozess läuft schnell und gesichert ab. Kaliberabhängig sind die Produkte bereits nach zwei bis drei Wochen verkaufsfähig. Eine stabile, intensive Umrötung 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 neue Rohwurst-Reifeyesystem o. GdL, o.A., o.G.

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 Salamispzialitäten. Aber auch in anderen europäischen Ländern hat die Rohwurst eine lange Tradition. Cabanossi, Chorizo, Landjäger ...

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



**NITROSAFE KLASSIK ROHWURST, Art. Nr. 1992 0**  
Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Chili, Piment  
Zugabe: 10 g/kg

**+ NITROSAFE ZERO  
Starterkultur, Art. Nr. 7340 0**



**NITROSAFE MEDITERRAN ROHWURST, Art. Nr. 1993 0**  
Würzrichtung: Pfeffer, Koriander, Knoblauch  
Zugabe: 15 g/kg

**+ NITROSAFE ZERO  
Starterkultur, Art. Nr. 7340 0**



**NITROSAFE UNGARISCH ROHWURST, Art. Nr. 1994 0**  
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Chili  
Zugabe: 9 g/kg

**+ NITROSAFE ZERO  
Starterkultur, Art. Nr. 7340 0**



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



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 Klimaanlage



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**, Art. Nr. 0982 0  
SCHMAKOLINE o.G. Art. Nr. 0992 0  
Zugabe: 0,5–1 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-Essenzen**

STERILATA-ESSENZ KIRSCHWASSER, Art. Nr. 4910 0

STERILATA-ESSENZ KNOBLAUCH, Art. Nr. 4855 2

STERILATA-ESSENZ ZWIEBEL, Art. Nr. 4856 2

STERILATA-ESSENZ PAPRIKA, 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**, Art. Nr. 5924 0

Zugabe: 2–4 g/kg

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

**RUMIX**, Art. Nr. 4860 0

Zugabe: 2 g/kg

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

**NITROSOFT PULVER-GOLD**, Art. Nr. 5708 0

Zugabe: 3 g/kg

Anwendung:

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

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

**NITROSOFT** Art. Nr. 5706 2

Zugabe: 4–10 g/kg

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

**GREEN STAR/PFEFFER GRÜN** Art. Nr. 7024 0

Zugabe: nach Geschmack

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





## Haus-Salami

Leitsätze Nr. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 12 %  
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

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, Art. Nr. 1992 0  
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0  
1 g SCHMAKOLINE o. G., Art. Nr. 0992 0  
2 g SENFKÖRNER, Art. Nr. 6148 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0

### Därme:

Faserdärme, Kaliber 60/50

### Herstellung:

R II und S II, gefroren, mit der Würzung und den Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz und Senfkörner, auf 3 mm im Kutter zerkleinern.

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

R II, frisch, einmengen. Nitritpökelsalz und Senfkörner 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

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 ROHWURST, Art. Nr. 1993 0  
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, 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 der Würzung und den Wertstoffen vermengen.  
Masse durch die 5–8 mm Scheibe wolfen und bindig mengen.

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 12 %  
Bindegewebeweiß 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

100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g Nitritpökelsalz  
9 g NITROSAFE UNGARISCH ROHWURST, Art. Nr. 5820 0  
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0  
oder  
10 g NITROSIN ROHWURST mit ger. Pfeffer ohne GdL,  
Art. Nr. 5412 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0

### Därme:

Kaliber 24/26, Saitlinge oder Schälidärme

### Herstellung:

R II, gefroren, mit der Würzung und Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm im Kutter zerkleinern.

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

S II, frisch, einmengen, 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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 14 %  
Bindegewebeweiß nicht über 15 %

### 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

100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g Nitritpökelsalz  
20 g NITROFERM G 80, mit GDL, Art. Nr. 5820 0  
oder  
10 g NITROSIN Schnittfeste Rohwurst, ohne GDL, Art. Nr. 5454 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Faserdärme, Kal. 80/50

### Herstellung:

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

R II, frisch, einmengen. 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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 12%  
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, mit GDL, Art. Nr. 5820 0  
oder  
10 g NITROSINFERM, ohne GDL, Art. Nr. 5410 0  
1 g GLUTABEST, Art. Nr. 0866 0  
10 g KIRSCHWASSER-ESSENZ, Art. Nr. 4910 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Faserdärme, Kaliber 75/50

### Herstellung:

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

R II, frisch, einmengen. 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 MÜNSTERLÄNDER METTWURST mit GDL,  
Art. Nr. 5802 7  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g SENFKÖRNER, Art. Nr. 6148 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Leinendärme, Kaliber 50/55, Art. Nr. 7012 0

### Herstellung:

Material mit den Würz- und Wertstoffen vermengen.  
Masse durch die 5–8 mm-Scheibe wofen und bindig mengen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Den Belag, der durch das Füllen bei den Leinendärmen 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  
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, Art. Nr. 1993 0  
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0

### Därme:

Saitlinge, Kaliber 22/24

### Herstellung:

S II und S V mit den Würz- und Wertstoffen vermengen.  
Masse durch die 4 mm-Scheibe wofen und bindig mengen.

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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 12 %  
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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g Nitritpökelsalz  
20 g NITROFERM G 80, mit GDL, Art. Nr. 5820 0  
oder  
10 g NITROSINFERM, ohne GDL, Art. Nr. 5410 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Faserdärme, Kaliber 75/50

### Herstellung:

R II, gefroren, mit der Würzung und den Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz und Senfkörner, auf 2–3 mm im Kutter zerkleinern.

S I und S V zugeben und auf 4–5 mm weiter zerkleinern.  
R II, frisch, einmengen. 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 kg S II, gefroren, -2 °C  
40 kg S V (Bauch), gefroren, -2 °C  
100 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

24–26 g Nitritpökelsalz  
18 g SALAMI MEDITERRAN, Art. Nr. 2174 0  
2 g SCHMAKOLINE o.G., Art. Nr. 0992 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Schweinedärme, Kal. 36 plus

### Herstellung:

S II und S V mit der Würzung und den Wertstoffen vermengen.  
Masse durch die 5–8 mm-Scheibe wölben und bindig mengen.

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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 14 %  
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

### 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 ohne GDL, Art. Nr. 1229 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4852 0  
2 g PFEFFER WEISS GANZ, Art. Nr. 6114 0  
10 g Rotwein  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme

Faserdärme, Kaliber 90/50

### Herstellung:

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

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 einmengen 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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 14 %  
Bindegewebeweiß nicht über 25 %

### Material:

60,0 kg S II, gefroren  
40,0 kg S V (Bauch), gefroren  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

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

### Außenwürzung:

PIZZA- MIX, 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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 12 %  
Bindegewebeweiß 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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

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

### Därme:

Faserdärme 60/50, bzw. 75/50

### Herstellung:

Hirschfleisch mit der Würzung und den 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. 2.211.04  
BEFFE nicht unter 12 %  
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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g Nitritpökelsalz  
20 g NITROFERM G 80, mit GDL, Art. Nr. 5820 0  
oder  
10 g NITROSINFERM, ohne GDL, Art. Nr. 5410 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
3 g WILDGEWÜRZ „HUBERTUS“, Art. Nr. 0637 0  
10 g Rotwein  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Naturdärme, bzw. Faserdärme Kaliber 60/50

### Herstellung:

Wildschweinfleisch mit der Würzung und den 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 küttern.

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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g Nitritpökelsalz  
20 g NITROBEST Schinkenplockwurst, mit GDL, Art. Nr. 5800 5  
oder  
10 g NITROSIN Plockwurst, ohne GDL, Art. Nr. 5454 1  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
2 g Pfeffer weiß, M 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 der Würzung und den Wertstoffen vermengen, durch die 8–13 mm-Scheibe, einfacher Satz, wolfen und bindig mengen.

Fülltemperatur -2 bis 0 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



## Schlackwurst/Cervelatwurst

Leitsätze Nr. 2.211.06  
BEFFE nicht unter 12,5%  
Bindegewebeweiß 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 SCHLACKWURST mit GDL, Art. Nr. 5472 6  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0  
oder  
10 g NITROSAFE KLASSIK ROHWURST, Art. Nr. 1992 0  
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
1 g STERILATA Knoblauch-Essenz, 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.

Würzung und Wertstoffe, außer Nitritpökelsalz, zugeben und Masse staubfein zerkleinern.

Nitritpökelsalz gleichmäßig einstreuen.  
Masse auf Bindung fertig küttern.

Fülltemperatur -2 bis -3 °C.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Würste nach dem festgelegten Verfahren reifen.



## Strandwürmer nach Art von Rauchpeitschen

Leitsätze Nr. 2.211.18  
BEFFE nicht unter 10 %  
Bindegewebeweiß 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 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 vermengen.

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 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 vermengen.

Masse durch die 3–4 mm-Scheibe wofen (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 mit GdL, Art. Nr. 5484 0  
oder  
10 g NITROSIN LANDJÄGER ohne GdL, Art. Nr. 5458 0  
2 g CARSIN RUBINROT, Art. Nr. 5924 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Schweinedärme, Kaliber 36 plus

### Herstellung:

R IV, gefroren, mit der Würzung und den Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf ca. 2–3 mm zerkleinern.  
S V zugeben und auf 4–5 mm Masse weiter zerkleinern.  
R III, frisch, einmengen 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 umröten.

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



## Kaminwurzeln, 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  
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 ohne GdL, Art. Nr. 1229 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
2 g CARSIN RUBINROT, Art. Nr. 5924 0  
2 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0  
1 g Piment M 10, Art. Nr. 6817 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Schweinedärme, Kal. 28/30

### Herstellung:

R III, gefroren, mit der Würzung und den Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf ca. 2–3 mm zerkleinern.  
S VIII zugeben und auf 4–5 mm Masse weiter zerkleinern.  
S II, frisch, einmengen 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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

24–26 g Nitritpökelsalz  
12 g NITROSIN ITALIA, Art. Nr. 1229 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0  
oder  
15 g NITROSAFE MEDITERRAN ROHWURST, Art. Nr. 1993 0  
NITROSAFE ZERO, Art. Nr. 7340 0  
2 g CARSIN RUBINROT, Art. Nr. 5924 0  
2 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
2 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4855 0

### Herstellung:

R III gefroren mit der Würzung und den Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf ca. 2–3 mm zerkleinern.  
S VIII zugeben und auf 4–5 mm Masse weiter zerkleinern.  
S II, frisch, einmengen 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 %  
Bindegewebeweiß 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, 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, 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 vermengen.  
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 %  
Bindegewebeweiß 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, Art. Nr. 2182 0  
1 g SCHMAKOLINE O.G., 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 vermengen.  
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 %  
Bindegewebeweiß 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 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 vermengen.

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 %  
Bindegewebeweiß 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, mit GDL, Art. Nr. 5820 0  
oder  
10 g NITROSINFERM, ohne GDL, Art. Nr. 5410 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
5 g STERILATA Knoblauch-Essenz, Art. Nr. 4852 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

#### Därme:

Naturin Kranzdarm, Kaliber 52

#### Herstellung:

R III und S III mit der Würzung und den Wertstoffen, außer Nitritpökelsalz, auf 3 mm zerkleinern.  
S V und S VIII zugeben und auf 4 – 5 mm weiter zerkleinern

R III, frisch, einmengen. 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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g Nitritpökelsalz  
12 g ZWIEBELMETTWURST mit GdL, Art. Nr. 5364 0  
oder  
10 g ZWIEBELMETTWURST ohne GdL, Art. Nr. 5362 2  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
3 g NITROSOFT PULVERGOLD, Art. Nr. 5708 0  
oder  
10 g NITROSOFT, Art. Nr. 5706 0  
NITROSTART G, Art. Nr. 7320 0

### Därme:

Ungelochte Kunstdärme, Kaliber 40/20

### Herstellung:

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

Restliche Würz- und Wertstoffe zugeben und vermengen.  
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 umröten 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 mit GdL, Art. Nr. 5364 0  
oder  
10 g ZWIEBELMETTWURST ohne GdL, Art. Nr. 5362 2  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
3 g NITROSOFT PULVERGOLD, Art. Nr. 5708 0  
oder  
10 g NITROSOFT, Art. Nr. 5706 0  
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 umröten 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 7,5 %  
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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g Nitritpökelsalz  
10 g NITROFIT BRAUNSCHWEIGER METTWURST mit GdL, Art. Nr. 5470 0  
oder  
10 g NITROSINFERM ohne GdL, Art. Nr. 5330 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
5 g NITROSOFT, 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 V und S X 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 7,5 %  
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  
100,0 kg

### Würzung, Wertstoffe pro kg:

26 g Nitritpökelsalz  
10 g NITROFIT BRAUNSCHWEIGER METTWURST mit GdL, Art. Nr. 5470 0  
oder  
10 g NITROSINFERM ohne GdL, Art. Nr. 5330 0  
1 g GLUTABEST GOLD, Art. Nr. 0866 0  
5 g NITROSOFT PULVERGOLD, 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 V und S X 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.

