

## РЕЦЕПТА

# ТОСТ БЛОК +160



### МАТЕРИАЛ

90 кг Свински бут или  
Свинско плешка, изчистена  
10 кг Свинско месо, червено 3 мм

### 100 кг

60 кг Саламура

### 160 кг Обща маса

### ВИБЕРГ ДОБАВКИ ЗА 100 КГ САЛАМУРА

5,0 кг Тостблок 60 Рустико, Арт.№: 117178  
90,2 кг Вода/Лед  
4,8 кг Нитритна сол

### ОБВИВКИ

WI-СТЕРИЛ черни кал. 120/50, без печат,  
надупчени, Арт.№.: 513058

### ОБРАБОТКА :

#### Нитритната сол се разтваря в студена вода

Тостоблок 60 Рустико -също се разтваря

Евентуално 5 - 10 % от водата се замества с лед , накрая след като всички е разтворено.

#### Крайна температура на Саламура -2 bis 0 °C

Обезжилените парчета червено месо се шприцват, **което се измерва тегловно +60%**

1 - 2 пъти се премазват през Шнека на Волф или през Бърек се накълцва

Евентуално, останалата саламура се добавя и за около 1 - 2 часа (зависи от машината) под вакуум и на интервал, се масажират






Мляното свинско месо се добавя и после за 8 - 12 часа (зависи от машината) под вакуум и на интервал, се масажират

В обвивките на ВИБЕРГ става пълненето и полагане и пресоване във формите

Варене: припл.1 час при 65 ° C,  
останалото време при 76 - 78 ° C  
до температура в центъра 72 ° C

## ОБВИВКИ-ТИП

Име на продукта	Качество	Цвят	Кал. пълнене размер	Арт.№ Връзка	Символ	Тип
РОМБОВЕ, gestippt	WI-СТЕРИЛ*	бяло/синьо	120/50	<b>501121</b> 1 връзка = 25 броя		
ТОСТ ШИНКЕН	WI-СТЕРИЛ*	черно	120/50	<b>533391</b> 1 връзка = 25 броя		

БА= без алергенни добавки, които се вписват в етикета на месните продукти (съгласно закон на ЕС), БГ = без добавки за подсилване на вкуса,  НОВАПУР,  ВИПУР,  Чисти подправки,  функционална добавка, ИС Интернационален специалитет,  Продуктът е на склад; неограничена продажба, Инд.опаковка = по желание на клиент (индивидуална поръчка)

\*Повече прочетете на стр. 66.