

Salami Alpin



NovaTaste - IFFA 2025



Alpin mediterran

Italienische Klassiker im alpinen Stil

- Tradition und Authentizität: Europäische Verbraucher bevorzugen herkömmliche Salami im alpin-mediterranen Stil, da sie ihre kulinarische Herkunft widerspiegelt
- Mediterrane Geschmacksbilder: Der mediterrane Geschmack bleibt beliebt, da er mit gesunden Ernährungsgewohnheiten assoziiert wird und eine Vielzahl von Aromen bietet
- Zukunftsaussichten: Die Nachfrage nach mediterran inspirierten Lebensmitteln wird weiter steigen, da Verbraucher nach geschmackvollen und nahrhaften Optionen suchen



Salami Alpin

Rezeptur

MATERIAL

- 85,00 kg Schinkenfleisch, mager
- 15,00 kg Rückenspeck

VERARBEITUNG

1. Leicht gefrorenes Fleisch und Fett auf 8 mm wolfen
2. Die Masse zusammen mit den Zutaten in den Kutter oder Mischer geben
3. Masse mischen, bis sie leicht bindig wird
4. Locker in Faserdärme füllen
5. Salami für 12 Stunden wärmen bei 24 °C/85 % Feuchte
6. In Kantformen pressen und für 3 Tage bei 24 °C/90 % Feuchte reifen
7. Die Salami ausformen, kurz mit warmem Wasser abwaschen, aufhängen und zurück in die Reifekammer geben
8. Trocknen - leicht räuchern
9. Weiter reifen:
 - 24 Stunden bei 18 °C/86-88 %
 - 24 Stunden bei 16 °C/82-84 %
 - 24 Stunden bei 16 °C/78-82 %
10. Trocknen - Räuchern
11. Bei 14 °C/72-76 % trocknen, bis 28 % Abtrocknung erreicht sind
12. Salami vakuum verpacken und zwei weitere Wochen bei 6 °C reifen

ZUTATEN PRO KG

- 26,00 g Nitritpökelsalz
- 8,00 g Star Ferment Kantwurst/
Landjäger CDE AF **228928 ***
- 0,25 g BITEC® STARTER B 1 **241080**

WURSTHÜLLE

- Unbedruckt NK 80/50 Faser- **513456**
- Darm farblos-D

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Star Fermat Kantwurst/Landjäger GDE AF

Reifemischung mit Gewürzen

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Gewürzzubereitung

Produktvorteile:

- vollwürzige Mischung mit Paprika, Chili und Knoblauch
- typisch österreichische Rohwurstwürzung
- zur Verarbeitung mit Nitritpökelsalz

Deklarationsvorschlag: Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E300, Gewürzextrakte

Dosierung: 8 g/kg Wurstmasse

Art. Nr.: 231111 *

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



BITEC® STARTER B1

Lebensmittelkultur

Produktbeschreibung: Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien während des Fermentationsprozesses

Enthaltene Spezies: *Staphylococcus carnosus*, *Kocuria salsicia*, *Lactobacillus sakei*

Produktvorteile:

- mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes*
- langsame pH-Wert Absenkung
- kräftiges Reifearoma
- für frische und weiche Rohwurst, insbesondere für streichfähige Mettwurst und Teewurst sowie für traditionell gereifte schnittfeste Rohwurst

Dosierung: 25 g für 100 kg Masse

Art. Nr.: 241080, 0,025 kg



Wursthülle Faser-D

Eine bewährte Lösung für Ihr Produkt

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Rauchdurchlässiger Faser-Darm

Produktvorteile:

- hohe mechanische Festigkeit
- gute Kalibertreue, ideale Hafteigenschaft
- räucherbar

Art. Nr.: 513456 – Nennkaliber 80 abgebunden zu 50 cm (1 Bund = 25 Stück)

558209 – Nennkaliber 80 gerafft (1 Raupe = 25 m)



NovaTaste Inside

Geschmack

Vollwürzig mit mediterranem Reifearoma

Lebensmittelkulturen

Kontrollierte Reifung mit exzellentem Geschmack

Wursthülle

Sicher und unkompliziert



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste