

christl představuje ABC pro dobrou chuť :



Geräuchertes-uzené výrobky

BS food technology
GLOBAL



christl
GewürzTechnologie

malý předkrm pro dobrou chuť :



Receptura na vyzádní

Saucisson-zauzená sušená klobása

- západošvýcarská specialita
- zpracuje se zralé maso
- chutná ohřátá s kyselým zelím
- dlouhá trvanlivost
- sytá a velmi chutná
- hezký zlatavý povrch

vynikající kousky pro gurmány!



Že v životě nezáleží na změně koření?
Christl je známý téměř nekonečnými variacemi
kořenících směsí. Jednoduše řečeno od A do Z.

Občas má každý rád něco vydatného.
Ve smyslu něco kořeněného. Je čas
na něco zcela speciálního, protože
individuální směsi koření od Christla čekají
na vás a "kouř už stoupá". Rafinovanost
směsí Christl spočívá v tom, že stimulující
vůni přesně zapracuje do požadované chuti,

kteřou můžete oslovit vaše zákazníky.
Proč? Protože jenom vy znáte nejlépe
své zákazníky a jejich požadavky můžete
přesně zabudovat do směsí koření Christl.
Tím určujete vaše osobní a nezaměnitelné
krece s kořením.

**Nejlepší bude, když se sami přesvědčíte
a koření si sami odzkoušíte podle vzorků, např.
pro Saucisson nebo nakládané a uzené výrobky.**

malý předkrm pro dobrou chuť:

Receptury na vyzáclání



uzené výrobky (uzená masa, anglická slanina...)

- jednoduchá výroba
- výroba bez ztráty na váze
- je to oblíbený artikl
- brilantní barva a chuť
- optimální trvanlivost
- vyšší hodnota zboží

Tipy od profesionálů. Řekneme vám, jak se to perfektně podaří:

Saucisson-klobása ze Švýcarska

klobása Saucisson se vyrábí trochu jinak v různých regionech např. Neuenburgerská nebo Waadtländerská. Právě to dělá klobásu Saucisson tou pravou specialitou

- Saucisson se naseká v řezačce a naplní do vepřových nebo hovězích střev
- v mnoha regionech přidávají víno nebo třešňovici
- pro vyšší výrobní bezpečnost je možné přidat startovací kulturu
- sůl 18-20 g/kg
- po naražení nechat viset přes noc v chladárně (aroma!), pak udit studeným kouřem
- výrobek tak získá hezkou zlatavou barvu
- nakonec se výrobek důkladně ováří
- dříve se také nechal viset až do vysušení a podával se jako tepelně neopracovaný trvanlivý výrobek

Geräuchertes-uzené výrobky

většinou známé jako nakládaná uzená masa, anglická slanina apod. Hlavní sezóna je podzim, vánoce a velikonoce, ale o tyto výrobky je zájem v podstatě celý rok.

výběr masa a surovin

- hygienická produkce
- hodnota pH 5,8 – 6,2
- vyzrálé maso

příprava láku

- čisté nádoby a nádrže
- minimálně 20% ledu
- nejdříve rozpustit sůl ve vodě rozpustit
- rozpustit nastříkovačkový prostředek
- dobře a důkladně promíchat
- před použitím nechat 5 – 10 min. odstát a ještě jednou důkladně promíchat
- lák musí být vždy čerstvý

výroba

- maso vyndáme z chladírny těsně před dalším zpracováním
- zkontrolovat nastříkovačku, čistotu, jehly a program
- překontrolovat množství nástříku
- nepřepřítovat masírku, zkontrolovat časy masírování
- překontrolovat vakuum

hygiena

- denně čistit nastříkovačku a jehly
- masírku důkladně vyčistit po každé změně výrobku, avšak nejméně 1 x týdně
- zkontrolovat 1 x měsíčně celkovou funkčnost a provozu schopnost masírky a nastříkovačky

Christl představuje co přináší ABC pro dobrou chuť.

ABC

Christl přinesl na trh již hodně inovativních produktů.

Role první myšlenky a “ochutnávače“ nás nyní přivádí k ABC pro dobrou chuť.

Za každou větou je individuálně namíchaná směs koření, která dává vašim kvalitním výrobkům ojedinělost, aniž by ztratily svůj

původní charakter. A to je právě ta rafinovanost. Díky individuálním řešením s kořením vznikají jedinečné výrobky a tyto jedinečné výrobky mají atraktivní prodejní možnosti.

Nejen stručnost je kořením úspěchu, ale i know-how a individuální přístup. **Od christla.**

BS food technology
GLOBAL BAIL

christl
GewürzTechnologie

