

Produkt: Rotwurst, Salami, Cervelatwurst- kalt räuchern

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Trocknen	langsam	25				60
2	Räuchern	langsam	25				20
3	Trocknen	langsam	25				25
4	Räuchern	langsam	25				20
5	Trocknen	langsam	25				25
6	Räuchern	langsam	25				20
7	Trocknen	langsam	25				25

