

RICETTARIO STAGIONATURA SALUMI

CHARCUTERIE AGEING RECIPE BOOK

RECETTES POUR LE SÉCHAGE DE LA CHARCUTERIE

WURST-REIFUNG REZEPTBUCH

PROGRAMMA: Salumi
DURATA: 16 Giorni

1 Salumi 16d			16 giorni				
			Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Fase 5
FASE	Temperatura		19	18	13	13	12
	Umidità		70%	75%	77%	80%	80%
	Durata		02 d	03 d	03 d	04 d	04 d
RIPOSO	Intervallo		12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Durata		50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Ritardo	---	0	0	0	0	0
RICAMBIO ARIA	Intervallo		8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Durata		30 min	30 min	30 min	30 min	30 min

PROGRAM: Charcuterie
DURATION: 16 Days

1 Charcuterie 16d			16 days				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperature		19	18	13	13	12
	Humidity		70%	75%	77%	80%	80%
	Duration		02 d	03 d	03 d	04 d	04 d
REST	Interval		12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Duration		50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Delay	---	0	0	0	0	0
AIR EXCHANGE	Intervall		8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Duration		30 min	30 min	30 min	30 min	30 min



PROGRAMME : Charcuterie
DURÉE : 16 jours

1 Charcuterie 16d			16 Jours				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Température	🌡️	19	18	13	13	12
	Umidité	☔	70%	75%	77%	80%	80%
	Durée	🕒	02 d	03 d	03 d	04 d	04 d
REPOS	Intervalle	🕒	12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Durée	🕒	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Délai	---	0	0	0	0	0
ÉCHANGE D'AIR	Intervalle	🕒	8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Durée	🕒	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min

PROGRAMM: Wurstwaren
DAUER: 16 Tage

1 Wurstware 16d			16 Tage				
			Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Phase 5
PHASE	Temperatur	🌡️	19	18	13	13	12
	Feuchtigkeit	☔	70%	75%	77%	80%	80%
	Dauer	🕒	02 d	03 d	03 d	04 d	04 d
RUHEZEIT	Zeitabstand	🕒	12 h	12 h	12 h	12 h	12 h
	Dauer	🕒	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
	Verzögerung	---	0	0	0	0	0
LUFT-AUSTAUSCH	Zeitabstand	🕒	8 h	8 h	8 h	8 h	8 h
	Dauer	🕒	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min