

Wilhelm Koch
Fleischerei GmbH + Co KG
Liboristrasse 28
D - 7696 Marienmünster
Tel. + 49 (0) 5276 589

Eigene Schlachtung mit GIE - Wasser

- Schlachtierkörper von Rind und Schwein werden mit GIE - Wasser abgebraust
- Schweinehälften werden einen Tag nach der Schlachtung in grobe Teilstücke zerlegt wie Schinken , Schulter, Bauch , dicke Rippe und Kotelettstrang
- die Schnittstellen dieser Teilstücke trocknen ab ohne Schmierbildung =(hohe Keimbelastung)
- die beim Abvierteln von Rinderhälften entstehenden viel größeren Schnittflächen - wie beim Hinterviertel das Roastbeef, - beim Vorderviertel das Zungenstück und der Brustbereich, weisen nach Htäggem Abhängen im Kühlhaus keinen sonst üblichen Schmierfilm auf.
- bei der Entnahme von blutführenden Organen aus dem Brustbereich von Rindern, wie Herz und Leber, ist dort die Keimbelastung besonders hoch
- -Kochschinken wird gespritzt mit einer 10% igen Salzlake (GIE-Wasser), die Einspritzmenge beträgt bis zu 60% des Fleischgewichtes gegahrt wird der Schinken im Kochschrank unter Wasserdampf
- aufgeschnitten ist der Kochschinken wesentlich länger haltbarer
- Fleischwurst wird in einen Naturdarm (Kranzdarm vom Rind) gefüllt, üblicherweise verwendet man in anderen Fleischereien Naturin - Kunstdärme wegen der längeren Haltbarkeit, - hier kein Problem !
- Streichwurstsorten wie Leberwurst und Teewurst sind auffallend homogen (schmerfähig)
- Sämtliche hergestellten Wurstsorten bestechen durch sehr milden Geschmack,
- die Gewürze haben an „Bissigkeit“ verloren und wirken zusammen sehr harmonisch
- das Reinigen der Schlacht- und Produktionsräume bedarf weniger Putzmittel