

Prodotti in degustazione:

- Würstel



- Cotechino



Würstel



Il termine **würstel**, “piccola salsiccia”, proviene dal diminutivo della parola **würst**, “insaccato”

È un insaccato cotto e solitamente affumicato, preparato con carni suine, bovine e avicole miscelate con grasso suino, finemente triturate, salate e variamente speziate.

Materia prima

La formulazione base prevede:

- $\frac{1}{3}$ tessuto muscolare magro e connettivo
- $\frac{1}{3}$ tessuto adiposo (grasso duro di suino)
- $\frac{1}{3}$ acqua (sotto forma di ghiaccio)
- Sale, pepe, spezie, aromi e additivi.

I prodotti di alta qualità contengono carne magra in quantità più elevata (40-60%).

Processo produttivo (industriale)

- Selezione del magro e del grasso
- Triturazione e sminuzzamento
- Miscelazione e impasto
- Insacco
- Affumicatura e cottura
- Docciatura e raffreddamento
- Pelatura (eventuale)
- Confezionamento
- Pastorizzazione e raffreddamento

Magro

Il magro è costituito da blocchi congelati di spolpi e rifilature di suino, bovino, pollo, etc.

Requisito fondamentale è la presenza di un alto tenore in proteine nobili che conferisca stabilità all'impasto.



Grasso e acqua

- Il **grasso**, anch'esso congelato, è costituito da scarti delle rifilature ***di pancette, gole e lardi e da emulsioni di grasso e cotenne***, utilizzate perché il collagene in esse contenuto migliora la consistenza del prodotto.
- L'**acqua** viene aggiunta sotto forma di ***scaglie di ghiaccio*** per tenere bassa la temperatura di lavorazione e dare omogeneità all'impasto.

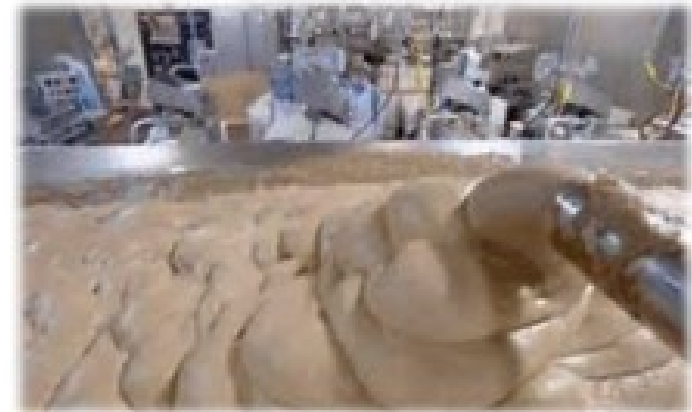
Macinatura

I pani congelati vengono triturati in spezzatrici



Ordine:

- ✓ tagli carnei
- ✓ cotenne e grasso
- ✓ ghiaccio
- ✓ condimenti
- ✓ additivi



Il Trito passa nel Cutter dove 8 coltelli macinano il composto creando un'emulsione

Insacco

- L'impasto viene versato in una insaccatrice/porzionatrice sottovuoto ed inserito in budello naturale (intestino tenue ovino), artificiale (collagene) o sintetico (fibra di cellulosa).
- Il budello sintetico viene rimosso dopo la cottura



Affumicatura e cottura

- Dopo l'insacco i wüerstel vengono inseriti nei forni per *l'asciugatura e la affumicatura* con fumo di trucioli di faggio o con fumo liquido.
- Sono successivamente sottoposti a **cottura fino a 68-70 °C** al cuore per ridurre la carica microbica.





Docciatura e Raffreddamento

Terminata la cottura sono sottoposti a docciatura e passati in celle frigorifero a 2° per almeno 12 ore



Pelatura

- Se sono stati utilizzati *budelli sintetici* questi vanno *asportati dopo la cottura mediante macchine automatiche* che evitano le manipolazioni da parte degli operatori.
- *Un getto di vapore umidifica e dilata il budello, una sottile lama lo incide e un soffio di aria compressa lo separa dall'impasto ormai compattato.*

Confezionamento e Pastorizzazione

- Il confezionamento può avvenire sottovuoto o in atmosfera di gas inerte.
- La pastorizzazione, per riscaldamento sopra i 70 °C per 15min, inattiva eventuali germi patogeni residui



SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

- **Tattile:**
consistenza al tatto
- **Visivo:**
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti

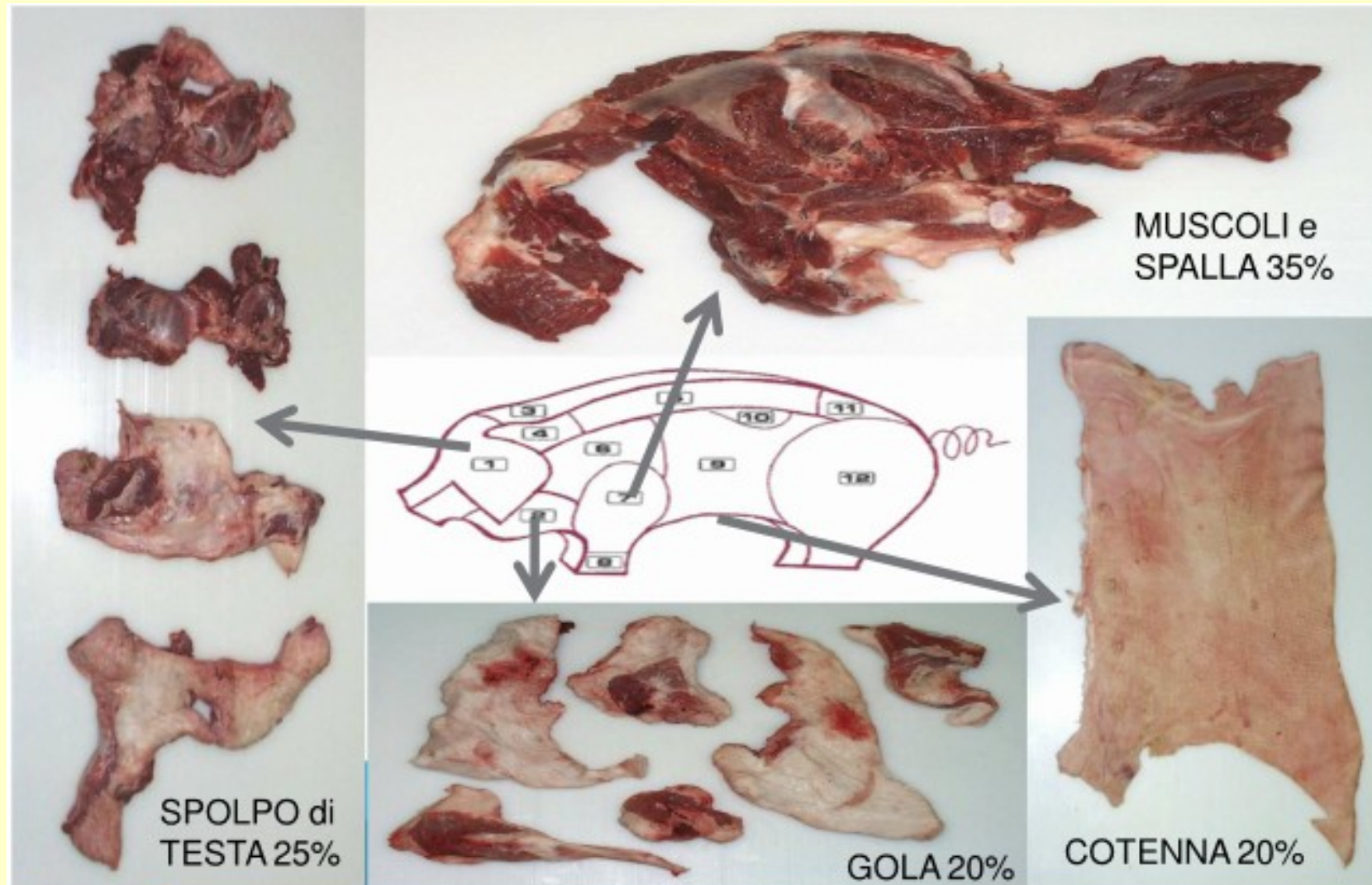
Il cotechino

E' un tipo di insaccato consumato cotto che deve il suo nome alla cotica, la cotenna di maiale.

La tradizione vuole che sia il piatto che si consuma il primo giorno dell'anno (o l'ultimo) accompagnato dalle lenticchie.



La materia prima



Il cotechino è realizzato con :

- **Carne suina (40-65%), grasso suino (10- 20%) e cotenna (20-35%) macinati**
- **Sale 1.500 g - 2.000 g per 100 kg di impasto**
- **Pepe bianco e/o nero: macinato o spaccato**
- **Chiodi di garofano macinati, noce moscata, cannella in polvere**
- **Eventuale presenza di:**
 - zuccheri (saccarosio, destrosio) – (fruttosio, lattosio)
 - piante aromatiche (aglio)
 - acqua e/o vino

Additivi e aromi

- **Conservanti:** Nitrito di sodio (E250) (dosaggio massimo 150 mg/kg)
- **Antiossidanti:** Acido ascorbico (E300) o Ascorbato di sodio (E301)
- **Esaltatori di sapidità:** Glutammato monosodico (E621)
- **Emulsionanti:** Non previsti dal Disciplinare per i prodotti IGP
- **Aromi**

Fasi di produzione:

- **Triturazione:** La macinatura della carne avviene con tritacarne con stampi a fori di diametro differente: 7-10 mm per le porzioni muscolari e adipose, 3-5 mm per la cotenna.
- **Impasto:** Al macinato carneo vengono aggiunti tutti gli ingredienti; possono essere impastati in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica
- **Insacco:** Con insaccatrice sotto vuoto a pompa rotante in budello naturale o sintetico

- **Il prodotto che viene commercializzato fresco** è sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda;
- **Il prodotto che viene commercializzato cotto** viene sottoposto a precottura in acqua, confezionato in contenitori ermetici, idonei al successivo trattamento termico in autoclave a una temperatura minima di 115°C, per un tempo sufficiente a garantire la stabilità del prodotto.

Il Cotechino precotto si conserva a lungo, purché posto in luogo fresco e asciutto, anche non in frigorifero.

SCHEDA SALUMI COTTI MACINATI



PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data ____ / ____ / ____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aroma											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE IN /100												

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

- **Tattile:**
consistenza al tatto
- **Visivo:**
Regolarità superficie, colore dell'involucro, sacche di grasso e gelatina, macchie

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, fessurazioni, grana, quantità e distribuzione del grasso, presenza di tendini, compattezza dell'impasto, sacche di grasso e gelatina, untuosità e colature, lucidità, segni di bruciature, pelabilità

ESAME OLFATTIVO

- **Odori:**
Speziato, pepato, carne cotta, di brodo, difetti (*pungente ed acido, rancido, ecc.*)
- **Intensità:**
Impatto olfattivo immediato (*odori positivi*)

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

- **Sapore:**
Dolce, salato, acido, amaro, umami
- **Aromi:**
Speziato, pepato, di carne, di vino, difetti (*fermentato, rancido, ecc.*)
- **Persistenza aromatica**
Durata della percezione degli aromi

STRUTTURA

- **Consistenza:**
Slegato, gommosità, elasticità, coesione, asciutto
- **Masticabilità:**
Facilità e piacere alla masticazione, morbidezza, fibrosità, scioglievolezza del grasso, stopposo

EQUILIBRIO GUSTO OLFATTIVO

Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti

**Grazie per l'attenzione e buona
degustazione!**

