



Verfijnt. Veredelt. Volmaakt.

# Beenhammetjes

## Benodigdheden

10 kg. Spierstukje, mooi schoon

Eventueel met spek en zwaard

### Pekelsamenstelling:

#### Met Fosfaat:

% inspuiting	Water 2°C.	Nitriet-pekelsalz	JAMBOLAK PLUS #1000796-XXX	ARA LAK #1000650-XXX
15	8.800 gr.	1.200 gr.	500 gr.	30 gr.
18	9.000 gr.	1.000 gr.	450 gr.	30 gr.
20	9.100 gr.	900 gr.	400 gr.	30 gr.

#### Met Citraat:

% inspuiting	Water 2°C.	Nitriet-pekelsalz	JAMBOLAK GOLD #1000770-XXX	ARA LAK #1000650-XXX
15	8.800 gr.	1.200 gr.	600 gr.	30 gr.
18	9.000 gr.	1000 gr.	500 gr.	30 gr.
20	9.100 gr.	900 gr.	450 gr.	30 gr.

## Werkwijze/bereidingswijze

Maak pekels door het zout en vervolgens de JAMBOLAK op te lossen in het water.

Op het laatste het ARA LAK toevoegen voor extra smaak, **niet persé nodig**.

Spuit het vlees in met het gewenste pekels percentage.

Giet de overgebleven pekels op de beenhammetjes zodat ze net onder staan.

Geef de hammen 2 dagen pekelsrust in een cel van maximaal 2°C.

Natuurlijk kunt u de hammen ook tumbelen voor een sneller proces.

(Tumbleproces: 1 uur bij > 90% vacuüm en 2°C met totaal 150 omwentelingen.)

## Tip(s)

De beenhammetjes kun je eventueel bewerken met een decoratiekruiding. Gebruik hiervoor wel een decoratiekruiding zonder zout, anders wordt het zoutgehalte te hoog. De volgende decoratiekruidingen zijn hiervoor o.a. geschikt.

FIESTA	#1000643-XXX	KONINGSKRUIDEN	#1000639-XXX
LAMSVLEESKRUIDEN	#1000594-XXX	ORIENTA	#1000642-XXX
PAMPA	#1000634-XXX	PIZZA NAPOLI	#1000584-XXX
PROVENCAALSE KRUIDEN	#1000656-XXX	RODEOPEPER	#1000635-XXX
TEXANA	#1000636-XXX	TUINKRUIDEN	#1000573-XXX
JULIENA	#1000640-XXX	VARIANTA	#1000633-XXX