

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Prosciutto cotto di capra

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
100.00 kg	Carne magra di capra per prosciutto	100.00%	86.96%

100.00 kg		100%	
-----------	--	------	--

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
15.00 kg	Salamoia per iniezione 15% Scheid-Salpökin-P (additivo per salamoia) → vedi ricetta a parte	150	13.04%

15.00 kg			100.00%
----------	--	--	---------

Note sul processo produttivo

Materia prima: carne refrigerata per almeno 3 giorni a una temperatura di 0 - 2° C (valore pH < 5,8); rimuovere completamente i tendini e le parti di grasso e tagliare la carne in pezzi della dimensione desiderata per il prodotto finito. Pesare l'intera quantità di carne.

Iniezione di salamoia: quantità di salamoia corrisponde al 15% del peso della carne. (è indispensabile verificare il peso con la bilancia, iniettare almeno il 13% di salamoia, alla fine si può aggiungere al massimo il 2% rimanente). Massaggio nella macchina sottovuoto (tumbler) per 12-16 ore (da ca. 1500 a 3000 giri, a seconda del tipo di macchina sottovuoto/tumbler).

Confezionamento: al termine della fase di massaggio, i prodotti finiti vanno confezionati entro le 2 o 3 ore successive.

Budello	--
Affumicatura	senza affumicatura
Scottatura	ca. 360 minuti a 70 °C (la temperatura interna del prodotto raggiunge i 72 °C)
Raffreddare	per circa 30 minuti a bagnomaria o sotto una doccia con acqua fredda. Infine segue una sosta in cella di raffreddamento

Salamoia per iniezione al 15%

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
85.00 kg	Ghiaccio e acqua	85.00%	80.95%
15.00 kg	Sale nitrato	15.00%	14.29%
100.00 kg		100.00%	

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e</u>	per kg	
	<u>coadiuvanti</u>		
5.00 kg	Scheid-Salpökin-P (additivo per salamoia)	50 g	4.76%
1.55 kg			7.43%

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Pasticcio di carne di capra

Materiale	Parti in %
42.50 kg Carne di capra	42.50%
19.50 kg Lardo di collo	S V 19.50%
14.50 kg Carne di pollo (petti di pollo)	14.50%
17.50 kg Mele (non con la buccia rossa)	17.50%
6.00 kg Champignons	6.00%
100.00 kg	100.00 %

Ingredienti / Additivi

Tagliare il tutto a cubetti grossolani e condire con

- 0.60 kg Cipolle in polvere**
- 1.30 kg Spezie per pasticcio o spezie miste (pepe, macis, cardamomo)**
- 1.80 kg Sale da cucina**

Cuocere in forno a vapore combinato a 125°C per 15 minuti (steamer).

Spegnere il tutto con

- 0.60 kg Succo di limone**
- 2.40 kg Cognac**
- 3.30 kg Martini dry**
- 5.50 kg Porto**

Continuare la cottura in forno a vapore combinato per altri 25 minuti a 125 °C.

Aggiungere

- 2.20 kg Proteine del latte a**
- 12.80 Kg Liquido di cottura** dallo steamer (se necessario, aggiungere acqua) e mescolare fino ad ottenere una gelatina. Infine aggiungere
- 6.00 kg Burro da cucina**

La carne, il lardo, le mele e gli champignons vengono passati al blitz fino a raggiungere la dimensione della grana desiderata. Quindi incorporare la gelatina preparata a parte in modo da ottenere una farcia non troppo fine.

In ultimo, aggiungere

- 6.000 kg Cubetti di prosciutto**
- 2.200 kg Pistacchi**

e far passare al blitz fino ad ottenere un disegno marcato.

Lasciare raffreddare la farcia prima di versare negli stampi.

100.00 kg Farcia totale del pasticcio (senza spezie e liquidi alcolici/succo di limone)

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Terrina di capra

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
48.45 kg	Ritagli di pancetta di suino	48.45%	46.29%
17.00 kg	Brodo di cottura degli ingredienti a base di carne (Kesselbrühe)	17.00%	16.24%
19.55 kg	Fegato di suino, fresco senza dotti biliari	19.55%	18.68%
15.00 kg	Carne di capra magra per prosciutto	15.00%	14.33%
100.00 kg		100.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
1.70 kg	Sale nitritato	20 g	1.62%
1.00 kg	Proteine del latte (caseinati)	10 g	0.96%
0.10 kg	Pepe bianco, macinato fine	1 g	0.10%
0.10 kg	Cardamomo macinato	1 g	0.10%
0.50 kg	Cognac	5 g	0.48%
0.05 kg	Aglio in polvere	0.5 g	0.05%
1.00 kg	Cipolle disidratate, bianche	10 g	0.96%
0.225 kg	Sale nitritato	15 g	0.21%
4.675 kg			100.00%

Note sul processo produttivo

Fare passare il fegato una prima volta al blitz finché si formano bolle d'aria nell'impasto.

Aggiungere tutto il sale nitritato e quindi rimuovere l'impasto dal blitz.

Tritare la carne di capra con l'aggiunta del brodo, alle spezie e all'emulsionante

(ATTENZIONE: non aggiungere l'emulsionante alla carne troppo calda, altrimenti le proteine coagulano alla temperatura superiore a 42°C). Aggiungere lentamente l'impasto di fegato salato e precedentemente passato al blitz. Anche qui la temperatura non deve superare i 42°C! Ora sistemare questo impasto di fegato in qualsiasi tipo di stampo.

Budello --

Affumicatura --

Scottatura ca. 60 minuti a 76 °C (la temperatura interna del prodotto raggiunge i 72 °C)

Raffreddare per circa 60 minuti a bagnomaria o sotto una doccia con acqua fredda. Infine segue una sosta in cella di raffreddamento

Osservazioni Terrina con inserto di 15% (5mm) di carne magra di capra cotta. Riempire la terrina in vasetti in vetro per conserve.

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Möckli di capra con enzima transglutaminasi (TG) (Carne secca di capra - ricomposta)

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
100.00 kg	Carne magra di capra per prosciutto Ghiaccio e acqua	100.00%	98.47 %
100.00 kg		100.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
0.50 kg	Sale da cucina iodato	5 g	0.49%
0.05 kg	Tari K 3 di- e polifosfati	0.5 g	0.05%
1.00 kg	Enzima transglutaminasi ACTIVA EB (Pacovis 2253)	10 g	0.98%
1.55 kg			1.52%

Note sul processo produttivo

Materia prima: Tagli di carne magra di capra e di alta qualità, ad esempio la sottofesa o la spalla (mondati).

*Iniezione di salamoia: trattamento preliminare della carne con salamoia al 10 %; far passare la carne nel Steaker (inteneritrice) oppure nel tritacarne attraverso la coclea o la sgrossatrice
Massaggio nella macchina sottovuoto (tumbler). Temperatura: da 0°C fino a un massimo di +5°C. Massaggiare la carne per circa 30 minuti o finché non sia rilasciata una quantità sufficiente di proteine muscolari o che la salamoia sia completamente assorbita. Processo di rigonfiamento: lasciare la carne a rigonfiarsi per circa 12 ore (cella frigorifera). Aggiungere la miscela di acqua e ghiaccio ACTIVE EB.*

Confezionamento: prodotti finiti vanno confezionati entro 30 minuti.

Budello --
Affumicatura senza affumicatura
Scottatura --
Raffreddare --
Osservazioni --

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Möckli di capra (carne secca)

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
100.00 kg	Carne magra di capra per prodotti salmistrati crudi	100.00%	96.53%
100.00 kg		100.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
2.60	Sale nitritato	26 g	2.51%
1.00 kg	Mix Bresaola Italiana (Fratelli Pagani - SalamiTec) (miscela di spezie ed aromi)	10 g	0.97%
3.60 kg			100.01%

Note sul processo produttivo

--

Budello --
Affumicatura a freddo
Scottatura --
Raffreddare --

Osservazioni --

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Salame di capra (8mm) / 350 g

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
80.00 kg	Carne magra di capra per prodotti salmistrati crudi	80.00%	76.81%
20.00 kg	Grasso (sego) di manzo congelato o fresco	20.00%	19.20%
100.00 kg		100.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
2.70 kg	Sale da cucina iodato	27 g	2.59%
0.10 kg	Pepe bianco, macinato fine	1 g	0.10%
0.10 kg	Pepe bianco, triturato	1 g	0.10%
0.10 kg	Aglio in polvere	1 g	0.10%
1.00 Kg	Scheid Bonafirm (condimento per carne)	10 g	0.96%
0.10 kg	Cognac	1 g	0.10%
0.05 Kg	Colture starter LMP (Scheid Rusal)	0.5 g	0.05%
4.15 kg			4.00%

Note sul processo produttivo

Lavoro preliminare: mettere la carne in cella frigorifera la sera prima. Tagliare a cubetti di 3-4 cm la carne, in precedenza accuratamente mondata dal tessuto connettivo e dai tendini e ben raffreddata, quindi metterla in congelatore.

Preparazione: tritare il grasso di manzo fino a raggiungere una grana di ca. 3 mm di diametro. Mescolatura del grasso tritato con la carne di capra e completare la triturazione fino a raggiungere una grana di 8 mm di diametro. Ora far passare al blitz con l'aggiunta di spezie e additivi e completare la miscelazione dei vari ingredienti fino a quando l'impasto avrà raggiunto la consistenza voluta. Aggiungere il sale solo alla fine. Temperatura ideale di riempimento: da -2 a +2 °C

Budello Budello in fibra di pelle per salsiccia cruda, Naturin R2L Ø 50/28

Affumicatura senza affumicatura

Scottatura --

Raffreddare --

Osservazioni

Muffa: Sciogliere in acqua fredda. Immergere i salami e appenderli.

Essiccazione: Lasciare sgocciolare per 12-24 ore / lasciare asciugare per 12-24 ore
Stagionatura fino a raggiungere una perdita di peso di circa il 30 %.

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Knackerli di capra - Salsiccia cruda / 55g

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
100.00 kg	Carne magra di capra per prodotti salmistrati crudi	100.00%	96.06%
100.00 kg		100.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
2.70 kg	Sale nitritato	27 g	2.59%
1.40 kg	Rohfit Haussalami di Wiberg 135235 (agente di maturazione)	14 g	1.34%
0.0001 kg	Biobak MF di Wiberg 218763 (coltura alimentare)	0.001 G	0.00%
4.10 kg			9.70%

Note sul processo produttivo

Preparazione: sminuzzare la carne nel tritacarne con la piastra appropriata fino a raggiungere la dimensione di grana desiderata. Ora si aggiungono le spezie e gli additivi e si completa la miscelazione dei vari ingredienti usando il blitz o la macchina impastatrice. Aggiungere il sale solo alla fine.

Budello Intestino tenue Ø 21/23
Affumicatura --
Scottatura --
Raffreddare --

Osservazioni --

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Wienerli di capra (Salsiccia scottata)

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
50.00 kg	Carne di capra per salsicce (petto)	50.00%	48.40%
26.00 kg	Ghiaccio e acqua	26.00%	25.17%
25.00 kg	Lardo di collo/guanciaie Svizzera S V	25.00%	24.20%
100.00 kg		101.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
1.80 kg	Sale nitrato	18 g	1.74%
1.30 kg	Miscela di spezie Wienerli combi di Wiberg	13 g	1.26%
0.20 kg	Cipolle disidratate, bianche	2 g	0.19%
3.30 kg			100.97%

Note sul processo produttivo

La prima fase consiste nella triturazione a secco della carne magra, della cotenna e del sale nel cutter e nell'aggiunta graduale di acqua ghiacciata (la temperatura della carne alla triturazione non deve essere inferiore a -2°C.). Aggiungere il lardo e le spezie a una temperatura della carne pari a ca. +3°C. Se possibile, pulire il coperchio del cutter prima di superare il valore limite di +10°C. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra +11° e +14°C, oppure a secondo della propria esperienza.

Budello Intestino tenue Ø 21/23

Affumicatura a caldo

Scottatura ca. 15 minuti a 74°C (la temperatura interna del prodotto raggiunge i 72 °C)

Raffreddare per circa 20 minuti a bagnomaria o sotto una doccia con acqua fredda. Infine segue una sosta in cella di raffreddamento

Osservazioni --

Il peso iniziale dei Wienerli è di 84 g, il peso finale è di ca. 50g

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Fleischkäse di capra

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
39.70 kg	Carne di capra per salsicce (petto)	39.70%	34.58%
25.00 kg	Lardo per salsicce, Svizzera S VI	25.00%	21.78%
10.00 kg	Blocco di cotenna di suino 40	10.00%	8.71%
20.00 kg	Ghiaccio e acqua	20.00%	17.42%
5.00 kg	Latte fresco	5.00%	4.36%
100.00 kg		100.00%	

Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
1.70 kg	Sale nitritato	17 g	1.48%
3.00 kg	Classic Fleischkäse Kombi (Pacovis Art. 7936.1) (preparato di spezie per Fleischkäse)	30 g	2.61%
0.10 kg	Cipolle disidratate, bianche	1 g	0.09%
10.00 kg			8.71%

Note sul processo produttivo

La prima fase consiste nella triturazione a secco nel cutter della carne magra e del sale. Aggiungere progressivamente acqua ghiacciata (la temperatura della carne alla triturazione non deve essere inferiore a -2°C). Alla temperatura della carne pari a ca. +3°C aggiungere la cotenna, il lardo e le spezie. Se possibile, pulire il coperchio del cutter prima che la temperatura dell'impasto superi il valore limite di +10°C. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra +11° e +14°C o a secondo della propria esperienza.

Budello --

Affumicatura senza affumicatura

Scottatura ca. 30 minuti a 75°C (la temperatura interna del prodotto raggiunge i 72 °C)

Raffreddare per circa 30 minuti a bagnomaria o sotto una doccia con acqua fredda. Infine segue una sosta in cella di raffreddamento

Osservazioni --

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Schüblig di capra (Salsiccia scottata)

Quantità	Materia prima	Quantità predefinita	Parti in %
75.00 kg	Impasto macinato per Wienerli (carne macinata nel cutter)	75.00%	74.65%
25.00 kg	Carne per salsiccia cruda Svizzera S II	25.00%	24.88%
100.00 kg		100.00%	
Totale	<u>Spezie, ingredienti, additivi e coadiuvanti</u>	per kg	
0.475 kg	Sale nitritato	19 g	0.47%
10.00 kg			8.71%

Note sul processo produttivo

- La sera prima, salatura preliminare della carne S II effettuata in proporzione pari a 19 g/kg (destrarre la quantità di sale dall'aggiunta totale di sale!)
- Triturazione a secco nel cutter della carne magra, della cotenna e del sale. Aggiungere progressivamente acqua ghiacciata (la temperatura della carne alla triturazione non deve essere inferiore a -2°C). Aggiungere la cotenna, il lardo e le spezie a una temperatura della carne pari a ca. +3°C. Se possibile, pulire il coperchio del cutter prima che la temperatura della carne superi il limite di +10°C. Far passare brevemente la carne suina, salata in precedenza, nel tritacarne, e infine incorporare i cubetti di lardo. La temperatura finale dell'impasto deve essere tra +11° e +14°C.

Budello Intestino di suino Ø 30/32

Affumicatura a caldo

Scottatura ca. 30 minuti a 74°C (la temperatura interna del prodotto raggiunge i 72 °C)

Raffreddare per circa 35 minuti a bagnomaria o sotto una doccia con acqua fredda. Infine segue una sosta in cella di raffreddamento

Osservazioni --

I prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda o al banco sono indicati a pagina 11

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Prezzi indicativi per la trasformazione della carne di capra e prodotti derivati

Prezzi consigliati per la vendita di prodotti a base di carne di capra in azienda / al banco:

Prosciutto cotto di capra:	42.00 – 52.00 CHF / Kg
Pasticcio di carne di capra:	32.00 – 42.00 CHF / Kg
Terrina di capra:	14.00 – 22.00 CHF / Kg
Möckli di capra ricomposta con TG:	55.00 – 65.00 CHF / Kg
Möckli di capra:	70.00 – 80.00 CHF / Kg
Salame di capra con grasso (sego) di manzo:	35.00 – 42.00 CHF / Kg
Knackerli di capra 100% capra:	37.00 – 44.00 CHF / Kg
Wienerli di capra:	14.00 – 20.00 CHF / Kg
Fleischkäse di capra:	18.00 – 20.00 CHF / Kg
Schüblig di capra:	22.00 – 27.00 CHF / Kg

Le ricette sono state sviluppate in collaborazione con l'ABZ Spiez.