

Warsztat Wędliniarski

Jak powstaje kielbasa?

Miejscem, w którym zwiedzający Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego na targach Polagra-Tech zatrzymają się na dłużej będzie zapewne specjalnie zaaranżowany Warsztat Wędliniarski, w którym na żywo produkowana będzie kielbasa biała. We wtorek (15 września) zaplanowano tu bicie rekordu w wyrobie najdłuższej kielbasy targowej.

Dzięki współpracy ze Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy RP w pawilonie 5 Międzynarodowych Targów Poznańskich uruchomiona zostanie linia produkcyjna złożona z nowoczesnych maszyn i urządzeń, m.in. komór wędzarniczych, warzelniczych, fermentacyjnych, a także innego specjalistycznego wyposażenia, które może znaleźć zastosowanie w niemal każdym zakładzie wędliniarskim. Trzon linii technologicznych tworzyć będą urządzenia: WILK - służące do rozdrabniania mięsa, KUTER - do rozdrabniania farszu (homogenizacja), MIESZAŁKA – do mieszania farszu, NADZIEWARKA – do nadziewania farszu w osłonki oraz KOCIOŁ – do parzenia wyrobów.

Receptura, według której produkowana będzie kielbasa pochodzi z Zakładu Mięsnego KONARCZAK z Pogorzeli – koordynatora całego przedsięwzięcia. Kielbasa Biała Wielkopolska – sztandarowy produkt tego zakładu była wielokrotnie nagradzana i certyfikowana. Znajduje się na przykład na Polskiej Liście Produktów Tradycyjnych i oczekuje na wpisanie na podobną Listę Unijną. Goście Salonu, którzy odwiedzą Warsztat Wędliniarski, będą mogli nie tylko przyrzedzić się produkcji tej kielbasy, ale także wziąć udział w jej degustacji.

13, 14, 16 września – produkcja kielbasy białej

15 września – produkcja najdłuższej kielbasy targowej

Pawilon 5, stoisko 123 – przestrzeń specjalna Warsztat Wędliniarski

Organizatorzy: MTP, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP

Partnerzy: Promar, Bizerba, Bastra, Brokelmann, Nadratowski, Marimpex