Butterkochschinkenlake 25% AVO Gold Spezial

Rezepturnummer: ER1811130

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Eis 20% / Wasser 80%

Gewürze & Hilfsmittel:
11.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
6.50 kg AVO Gold 50 P Spezial1361401
5.00 kg AVO-DEXTRO060700
1.00 kg Süddeutsche Spezialität Selchwürz ohne Glutamat507200

Ablauf der Verarbeitung:

1. AVO Gold 50 Spezial in Wasser auflösen.

2. AVO Dextro und Selchwürz hinzufügen und auflösen

2. NPS hinzugeben und gut verrühren

3. Das Eis hinzugeben und komplett auflösen

25 % der Lake injektieren

Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Glucosesirup, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

Nährwerte:
Brennwert 27 Kcal
Brennwert 115 KJ
Kohlenhydrate 6.8 g
Zucker 4.8 g
Salz 11.1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.