Geschmack & Technologie

Butterkochschinkenlake 25% AVO Gold Spezial

Rezepturnummer: ER1811130

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Eis 20% / Wasser 80%

Gewürze & Hilfsmittel:

12.00 kg Nitritpökelsalz E 250 062503
6.50 kg AVO Gold 50 P Spezial1361401
5.00 kg AVO-DEXTRO 060700
1.00 kg Süddeutsche Spezialität Selchwürz ohne Glutamat 507200

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 114 KJ
Kohlenhydrate 6.7 g
Zucker 4.8 g
Salz 11.8 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126