
Delikatess - Leberwurst mit Bratapfel-Fruchtmix

Leitsatz: 2.4.3.2.1

Rezepturnummer: ER2500736

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 10.0\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 82.0\%$

Ausgangsmaterial:

27.00 kg Schweineleber

20.00 kg Schweinefleisch S III, gebrüht, 3mm gewolft

35.00 kg Schweinewammen, gebrüht, 3mm gewolft

18.00 kg Speck, gebrüht, 3mm gewolft

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

0.50 kg Feine Deli. Leberwurst "Orchidee" ohne Glutamat
[044601](#)

0.30 kg Liq-Emulgator E472c4563500

0.20 kg Kulinavo Free Typ Würze [287400](#)

0.10 kg AVO-Rot extra halal [062700](#)

0.30 kg Liq-Würz Bratzwiebel [052701](#)

4.00 kg Bratapfel - Fruchtmix SG [984900](#)

Därme:

AVO Betex gold Fettende, 1,2 kg mit Aufdruck

"Del. Leberwurst Bratapfel-Fruchtmix"

Art.Nr. 082807

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

1. Die Leber frisch mit dem AVOROT EXTRA
- aber ohne Salz - vorkuttern.
2. Schweineköpfe, Wammen, Bäuche und Speck,
gebrüht, 3mm wolfen.

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch, Speck, Bäuche und Wammen einige
Runden vorkuttern, dabei sämtliche Gewürze
und Hilfsstoffe zugeben, außer Salz.
2. Die heiße Brühe (Kochverlust) langsam zugeben
und das Brät homogenisieren
3. Die vorgekutterte Leber ungesalzen hinzugeben,
5-8 Runden einlaufen lassen.
4. Salz zugeben und fertig emulgieren, zum Schluß
den Bratapfel-Fruchtmix unterziehen.

Kutterendtemperatur: +30 °C bis +40 °C

Bei einer Temperatur von +78 °C bis zu einer
Kerntemperatur von +72 °C garen.

Anschließend abkühlen und in das Kühlhaus geben.

Am darauf folgenden Tag kalt überbräuchern.

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.



Geschmack & Technologie

30 min. trocknen bei +25 °C, 30 min. räuchern bei +25 °C.

Tauchen mit AVO-Tauchmasse AVOWAX Art.Nr. 063100

Zutaten:

Schweineleber 27,9 %, Schweinefleisch 73,3 %, Speisesalz, Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Ananasgranulat (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Gewürze, Emulgator: E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Dextrose, Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Bratzwiebelextrakt, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert 432 Kcal
Brennwert 1788 KJ
Eiweiß 15.3 g
Kohlenhydrate 3.9 g
Zucker 2.6 g
Fett 39.4 g
gesättigte Fettsäuren 13.1 g
Salz 2.3 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.