



---

## FrISChe Bratwurst Italien Mozzarella

---

**Leitsatz:** 2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:** ER2501129

### **Anforderung laut Leitsatz:**

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  $\geq 75.0\%$

### **Ausgangsmaterial:**

60.00 kg Schweinefleisch S III, 5 mm gewolft

40.00 kg Schweinebauch S V, 5 mm gewolft

8.00 kg Mozzarella in Flocken

### **Gewürze & Hilfsmittel:**

1.60 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

2.00 kg Liq-würz Kulinavo FM 20 VLOG 81001001 halal 755901

0.50 kg Rostbratwurst gebrüht fein Free208800

2.00 kg Bruschetta Würzzubereitung halal454900

### **Därme:**

Schweinedarm Kal. 26/28

### **Ablauf der Verarbeitung:**

Das grob gewürfelte Fleisch 5 mm wolfen.

Mit allen Zutaten gut vermengen und auf Bindung bringen.

Den in Flocken gerissenen Mozzarella gut untermengen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

### **Zutaten:**

Schweinefleisch 86,1 %, Mozzarella (MILCH, Speisesalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Speisesalz, Tomaten, Gewürzextrakte, Gewürze, Kräuter

### **Zubereitung:**

Die frischen Bratwürste eignen sich zum grillen und braten.

### **Nährwerte:**

Brennwert 322 Kcal

Brennwert 1333 KJ

Eiweiß 14.6 g

Kohlenhydrate 1.9 g

Zucker 0.5 g

Fett 28.2 g

gesättigte Fettsäuren 3.3 g

Salz 2.5 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.*