



Geschmack & Technologie

Frische Lammbratwurst Gyros-Feta

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501132

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Lammfleisch, mager, 3 mm

10.00 kg Feta gewürfelt

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.80 kg Gyros-Würzung für Bratwurst200400

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

Därme:

Saitling Kal.22/24 oder 24/26

Ablauf der Verarbeitung:

Das grob gewürfelte Lammfleisch 3 mm wolfen.

Mit allen Zutaten gut vermengen und auf Bindung bringen.

Den gewürfelten Feta gut untermengen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Zutaten:

Lammfleisch 87,3 %, Feta (SCHAFSMILCH, ZIEGENMILCH, Wasser, Speisesalz, mikrobielles Lab), Speisesalz, natürliches Aroma, Gewürze, Kräuter (enthält SELLERIEBLÄTTER), Würze

Zubereitung:

Die frischen Bratwürste eignen sich zum grillen und braten.

Nährwerte:

Brennwert 134 Kcal

Brennwert 561 KJ

Eiweiß 19.6 g

Kohlenhydrate 1.3 g

Zucker 1.2 g

Fett 5.3 g

gesättigte Fettsäuren 2.7 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.