



Geschmack & Technologie

FrISChe Premium Bratwurst Chorizo

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER1800596

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

70.00 kg Schweinefleisch S II, 5 mm

30.00 kg Bäuche S V, 5 mm

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Liq-Würz Kulinavo FM 20 VLOG halal755904

0.20 kg Liq Rote Beete1703700

1.50 kg Chorizo classico2049600

1.60 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Das Faustgroß geschnittene Material wird mit den Zutaten, Salz und Gewürzen vermengt und 3 mm oder 5 mm gewolft.

Anschließend das Kulinavo FM 20 und Liq Rote Beete untermengen.

Die Masse gut durchmengen und in die betreffenden Därme füllen (Stückgewicht 40 g).

Zutaten:

Schweinefleisch 95,0 %, Speisesalz, Gewürzextrakte, Gewürze, Dextrose, Rote Betesaftkonzentrat, Tomatenpulver, Antioxidationsmittel: E 300
Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert 286 Kcal

Brennwert 1185 KJ

Eiweiß 15.6 g

Kohlenhydrate 1.6 g

Zucker 0.6 g

Fett 23.8 g

gesättigte Fettsäuren 2.3 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.