



Geschmack & Technologie

FrISChe Premium Bratwurst Salsiccia

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2400404

Anforderung laut Leitsatz:

Bindengewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

70.00 kg Schulterabschnitte 5 mm

30.00 kg Bäuche 5 mm

Gewürze & Hilfsmittel:

3.40 kg Salsiccia Italienische Bratwurst213700

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Das in Faustgroß geschnittene Material mit dem Salsiccia Gewürzsatz gut vermengen und 5 mm woflen.

Anschließend alles gut vermengen und in die betreffenden Därme gefüllt.

Zutaten:

Schweinefleisch 96,7 %, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert 289 Kcal

Brennwert 1197 KJ

Eiweiß 15.9 g

Kohlenhydrate 1.5 g

Zucker 0.5 g

Fett 24.3 g

gesättigte Fettsäuren 2.3 g

Salz 2.1 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.