



Geschmack & Technologie

## Geflügellyoner mit Liq-Würz Pflanzencreme

**Leitsatz:** 2.4.2.2.1

**Rezepturnummer:** ER1604427

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.0\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß  $\geq 75.0\%$

### Ausgangsmaterial:

33.00 kg Hähnchen / Putenkeulenfleisch, 3 mm

27.00 kg Flügelfleisch o.Haut 3 mm

20.00 kg Eis

### Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503

0.50 kg Brühwurst-Gold P 5064400

20.00 kg Liq-Würz Pflanzencreme für Aufschnitt1516500

### Därme:

Sofit Därme

Kaliber 45/22 Art.Nr. 084011

Kaliber 90/50 Art.Nr. 084015

### Ablauf der Verarbeitung:

#### Kuttermethode:

1. Das gesamte Fleischmaterial mit dem Brühwurst Gold und

NPS, trocken im Kutter vorlaufen lassen.

2. 2/3 Eis/Wasser einkuttern und die AVO Fettcreme zugeben.

3. Bei +4 °C das restliche Eis zugeben.

4. Kuttern bis eine Emulsion entsteht

5. Kutterendtemperatur +8 °C - +10 °C.

Anschließend bei +78 °C Kammertemperatur auf eine Kerntemperatur von +72 °C garen.

### Zutaten:

Putenfleisch, Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Putenhaut, Würze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

### Nährwerte:

Brennwert 262 Kcal

Brennwert 1082 KJ

Eiweiß 13.9 g

Kohlenhydrate 1.1 g

Zucker 0.4 g

Fett 22.1 g

gesättigte Fettsäuren 3.1 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.*