



Geflügelwiener mit Liq-Würz Pflanzencreme

Leitsatz: 2.4.2.1.2

Rezepturnummer: ER1602219

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

0.20 kg AVO-DEXTRO060700

0.50 kg Brühwurst-Gold P 5064400

20.00 kg Liq-Würz Pflanzencreme für Brühwürstchen
1516600

Därme:

Saitlinge 20 / 22

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das gesamte Fleischmaterial trocken im Kutter vorlaufen

lassen, AVO Brühwurst-Gold, AVO Dextro

und Nitritpökelsalz hinzufügen.

2. 1/3 Eis/Wasser einkuttern und bis $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ auskuttern.

3. Die restliche Schüttung, zugeben.

4. Kuttern bis eine Emulsion entsteht und langsam

die Pflanzencreme bei ca. $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ zugeben.

5. Kutterendtemperatur ca. $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

In die betreffenden Därme füllen.

Röten, trocknen, räuchern wie gewohnt, je nach Anlage.

Anschließend bei $+78\text{ }^{\circ}\text{C}$ Kammertemperatur auf eine Kerntemperatur von $+72\text{ }^{\circ}\text{C}$ garen.

Abschließend kühlen.

Zutaten:

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

Nährwerte:

Brennwert 84 Kcal

Brennwert 354 KJ

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.



Geschmack & Technologie

Eiweiß 14.4 g
Kohlenhydrate 0.9 g
Zucker 0.2 g
Fett 2.3 g
gesättigte Fettsäuren 0.7 g
Salz 2.2 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.