



Geschmack & Technologie

Grobe Bratwurst Jalapeño

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501149

Anforderung laut Leitsatz:

Bindengewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

60.00 kg Schweinefleisch S III, 5 mm

30.00 kg Backe, 5 mm

10.00 kg Eiswasser

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.20 kg Stabilisator E 450 K106 VLOG 4186577669400

1.00 kg Rostbratwurst gebrüht fein Free208800

0.30 kg AVO-DEXTRO060700

0.20 kg Kulinavo Free Typ Würze halal287400

0.20 kg Zwiebelgrieß 1 - 2 mm VLOG739200

1.00 kg Jalapeñogranulat rot 1-3 mm 4001002771400

0.80 kg Jalapeno Mix 4193241 VLOG552300

Därme:

Saitling Kal. 22/24 oder 24/26

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

Das gesamte Fleischmaterial 5 mm wolfen.

Im Kutter mit den Zutaten auf Bindung bringen.

Zum Schluß das Jalapenogranulat unterziehen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Brühen bei $+78\text{ °C}$ bis zu einer Kerntemperatur von $+72\text{ °C}$ und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Jalapeños, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Zwiebeln, Gewürzextrakte, Zwiebellauch

Nährwerte:

Brennwert 278 Kcal

Brennwert 1155 KJ

Eiweiß 16.7 g

Kohlenhydrate 2.2 g

Zucker 1.4 g

Fett 22.4 g

gesättigte Fettsäuren 5.2 g

Salz 2.3 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.