Kalbfleischleberwurst

Leitsatz: 2.4.3.2.1
Rezepturnummer: ER2500742

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 10.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 82.0%

Ausgangsmaterial:

25.00 kg Schweineleber
35.00 kg S X / Schweinewammen
40.00 kg Kalbfleisch / Bauchlappen

Gewürze & Hilfsmittel:

2.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.50 kg ORCHIDEE Feine Delikatess Leberwurst041200
0.40 kg Liq-Würz Bratzwiebel halal052700
0.20 kg AVO-Glut 2000069700
0.20 kg AVO-Rot extra halal062700
0.30 kg Liq-Emulgator E472c4563500

Därme:

AVO Betex-Därme, Fettende KD gelb-pantone,

mit Aufdruck "Gourmet Feine Delikatess-Leberwurst" Art.-Nr.: 0826 66

Ablauf der Verarbeitung:

Kochverluste durch Kesselbrühe ausgleichen!

Vorbereitung:

Die Leber mit 1 g/kg AVOROT Extra - aber ohne Salz - vorkuttern.

Kuttermethode:

1. Gebrühtes Ausgangsmaterial einige Runden vorkuttern.

2. Gewürzzubereitung ORCHIDEE, Bratzwiebel und

Liq Emulgator zugeben.

3. Die Kesselbrühe langsam einlaufen lassen und alles cremig kuttern.

4. Bei +35 °C bis +40 °C die vorgekutterte Leber einarbeiten.

5. Salz zugeben und fertig emulgieren.

Kutterendtemperatur:

+30 °C bis +40 °C

In die betreffenden Därme füllen

Im Kochschrank oder im Kessel bei +80 °C bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C.

Anschließend kalt duschen oder im Wasserbad abkühlen lassen

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

Am darauffolgenden Tag mit AVO-Landrauch nachräuchern.

Zutaten:

Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweineleber, Speisesalz, Emulgator: (E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E 322 Sonnenblumenlecithin), Dextrose, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Wasser, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Zucker, Glucosesirup, Bratzwiebelextrakt, Aroma, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Feuchthaltemittel: E 420 Sorbit, Maltodextrin, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, SELLERIEKNOLLE, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Trennmittel: E 535 Natriumferrocyanid

Nährwerte:

Brennwert 333 Kcal
Brennwert 1378 KJ
Eiweiß 15.5 g
Kohlenhydrate 0.8 g
Zucker 0.7 g
Fett 29.7 g
gesättigte Fettsäuren 10.2 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126