Kochschinkenlake 20% AVO Gold

Rezepturnummer: REZ2016000553

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Eis 20% / Wasser 80%

Gewürze & Hilfsmittel:
5.00 kg AVO Gold 50 P Free neu658100
1.00 kg Süddeutsche Spezialität Selchwürz ohne Glutamat507200
12.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503

Ablauf der Verarbeitung:

1. AVO Gold 50 P free in Wasser auflösen.

2. AVO Selchwürz zugeben und in Lösung bringen

3. NPS hinzugeben und gut verrühren

4. Das Eis hinzugeben und komplett auflösen

20 % der Lake injketieren

Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

Zubereitung:

20% der Lake injketieren

Nährwerte:
Brennwert 11 Kcal
Brennwert 45 KJ
Kohlenhydrate 2.7 g
Zucker 1.1 g
Salz 11.1 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.