

# Kochschinkenlake 20% Prosciutto Cotto

Rezepturnummer: ER2400940

# Ausgangsmaterial: 100.00 kg Eis/Wasser

## Gewürze & Hilfsmittel:

5.00 kg AVO Blitz Plus CL61000115.00 kg Nitritpökelsalz E 250 0625032.00 kg Lig-Stabilisator E 450 Diphosphat "VLOG" 611800

## Ablauf der Verarbeitung:

- 1. Den Stabilisator im Wasser auflösen.
- 2. Avo Blitz CL zugeben und in Lösung bringen
- 4. NPS hinzugeben und gut verrühren
- 5. Das Eis hinzugeben und komplett auflösen

#### Zutaten:

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

### **Zubereitung:**

20% der Lake injketieren

#### Nährwerte:

Brennwert 3 Kcal Brennwert 12 KJ Kohlenhydrate 0.7 g Zucker 0.1 g Salz 12.9 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.