



Geschmack & Technologie

Kochschinkenlake 20% Prosciutto Cotto

Rezepturnummer: ER2400940

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

5.00 kg AVO Blitz Plus CL610001

12.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503

2.00 kg Liq-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 injektieren

Nährwerte:

Brennwert 3 Kcal

Brennwert 13 KJ

Kohlenhydrate 0.7 g

Zucker 0.1 g

Salz 10.7 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.