



Lammbratwurst Garam Masala

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501151

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

80.00 kg Lammfleisch, mager 80/20, 3 mm

10.00 kg Scherbeneis

Gewürze & Hilfsmittel:

10.00 kg Liq-Pflanzencreme halal1480300

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

2.00 kg Garam Masala9057400

Därme:

Saitling Kal. 22/24 oder 24/26

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das Lammfleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold P 5 hinzufügen.
2. Scherbeneis einkuttern bis zur Temperatur von $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Die Pflanzencreme einkuttern.
4. Die Gewürze einkuttern.
5. Kuttern bis zu einer Temperatur von $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Kutterendtemperatur:

$+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $+14\text{ }^{\circ}\text{C}$ bei AVO Bratwurst-Gold P

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

Zutaten:

Lammfleisch 83,4 %, Trinkwasser, Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert 205 Kcal

Brennwert 854 KJ

Eiweiß 17.6 g

Kohlenhydrate 1.9 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.



Geschmack & Technologie

Zucker 1.2 g
Fett 14 g
gesättigte Fettsäuren 2.7 g
Salz 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.