



Geschmack & Technologie

Mortadella Italienische Art, heiß gegart

Leitsatz: 2.4.2.2.1

Rezepturnummer: ER1903027

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegeiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.0\%$
Bindegewebeiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß
 $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

10.00 kg Rindfleisch R III, 3 mm
35.00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm
15.00 kg Backen ohne Schwarze S VI, 3 mm
10.00 kg Eis/Wasser
5.00 kg Rindfleisch R II
25.00 kg Speck S VIII, 12 mm, gewürfelt (Grobeinlage)

Gewürze & Hilfsmittel:

0.60 kg Lyoner, Mortadella031202
2.60 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.80 kg Brühwurst-Gold P Profi609202

Därme:

Kunstdärme, Kal. 90, rauchdurchlässig

Betex-Därme, Ochsenbutte mit Schnürnaht

Naturdärme

Ablauf der Verarbeitung:

Vorbereitung:

Den Speck 12 mm würfeln, heiß blanchieren und durchkühlen.

Kuttermethode:

1. Rindfleisch R III und Schweinefleisch S III gewolft im Kutter mit AVO Brühwurst Gold P trocken vorlaufen lassen, Nitritpökelsalz zugeben, nach 2 Runden die Schüttung einlaufen lassen.
2. Bei $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ erfolgt die Backenzugabe.
3. Den gebrühten Speck zum Schluß unter das fertige Brät ziehen.

Kutterendtemperatur:

AVO Brühwurst Gold P: $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$

Röten und heiß räuchern bei $+78\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zu einer Kerntemperatur von $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$, evtl. kalt nachräuchern.

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Rindfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301

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

Natriumascorbat), natürliches Aroma,
Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 399 Kcal
Brennwert 1650 KJ
Eiweiß 13.2 g
Kohlenhydrate 1.3 g
Zucker 0.4 g
Fett 37.9 g
gesättigte Fettsäuren 11.3 g
Salz 3 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.