

Mortadella Italienische Art, heiß gegart

Leitsatz: 2.4.2.2.1

Rezepturnummer: REZ2015011042

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0% Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 75.0%

Ausgangsmaterial:

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

Gewürze & Hilfsmittel:

2.20 kg Nitritpökelsalz E 250 <u>062503</u>
0.60 kg Schinkenwurst / Aufschnitt/ Lyoner Free <u>346400</u>
0.20 kg Kulinavo Free Typ Würze <u>287400</u>
0.50 kg Brühwurst-Gold P 5 <u>064400</u>

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 RII und R III und Schweinefleisch S III gewolft im

Kutter mit AVO Brühwurst Gold trocken vorlaufen lassen,

Nitritpökelsalz zugeben, nach 2 Runden

die Schüttung einlaufen lassen.

- 2. Bei +4 °C erfolgt die Backenzugabe.
- 3. Den gebrühten Speck zum Schluß unter das fertige Brät ziehen.

Kutterendtemperatur:

AVO Brühwurst Gold P: +12 °C

In die betreffenden Därme füllen.

Röten und heiß räuchern bei +78 °C bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C, evtl. kalt nachräuchern.

Kurz duschen und abkühlen

Zutaten:

Schweinefleisch 65,1 %, Rindfleisch 16,4 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Dextrose,

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.



Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Nährwerte:

Brennwert 418 Kcal
Brennwert 1729 KJ
Eiweiß 13.8 g
Kohlenhydrate 1.4 g
Zucker 0.5 g
Fett 39.7 g
gesättigte Fettsäuren 11.8 g
Salz 2.7 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.