



Geschmack & Technologie

---

## Pökellake für Haxenbraten 20%

---

Rezepturnummer: ER2007219

### Ausgangsmaterial:

80.00 kg Wasser

20.00 kg Scherbeneis

### Gewürze & Hilfsmittel:

12.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

5.00 kg AVO-Blitz top löslich [1755500](#)

1.00 kg ERPU GOLD AC2686800

0.50 kg Liq-Würz Pökelsalz Free435300

### Ablauf der Verarbeitung:

Das Wasser im Behälter vorlegen.

AVO-Blitz Top Löslich, Liq Pökelsalz und ERPU AC einrühren, anschließend das NPS und alles gut auflösen.

Zum Schluss das Scherbeneis und alles nochmals gut verrühren.

### Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Dextrose, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Säureregulator: E 262 Natriumacetate

### Nährwerte:

Brennwert 5 Kcal

Brennwert 23 KJ

Kohlenhydrate 0.9 g

Zucker 0.9 g

Salz 11.4 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.*