



Geschmack & Technologie

---

## Pökellake für Haxenbraten 20%

---

Rezepturnummer: ER2007219

### Ausgangsmaterial:

80.00 kg Wasser  
20.00 kg Scherbeneis

### Gewürze & Hilfsmittel:

12.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503  
5.00 kg AVO-Blitz top löslich1755500  
1.00 kg ERPU GOLD AC2686800  
0.50 kg Liq-Würz Pökelswürze Free435300

### Ablauf der Verarbeitung:

Das Wasser im Behälter vorlegen.

AVO-Blitz Top Löslich, Liq Pökelswürze und ERPU GOLD 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.*