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
0.20 kg Kulinavo Free Typ "Würze" Extrakt437800

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wasser im Behälter vorlegen.

AVO-Blitz Top Löslich, Liq Pökelwürze 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.