Pökellake für Krustenbraten 15%

Rezepturnummer: ER2007208

Ausgangsmaterial:

80.00 kg Wasser
20.00 kg Scherbeneis

Gewürze & Hilfsmittel:

16.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
6.50 kg AVO-Blitz top löslich1755500
1.00 kg Liq-würz Bratarom ohne Glutamat828401
5.00 kg ERPU GOLD AC2686800

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wasser im Behälter vorlegen.

AVO-Blitz Top Löslich, Liq Bratarom ohne Glutamat 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, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Säureregulator: E 262 Natriumacetate

Nährwerte:

Brennwert 13 Kcal
Brennwert 57 KJ
Eiweiß 0.1 g
Kohlenhydrate 1.1 g
Zucker 1 g
Salz 15.4 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.