



Geschmack & Technologie

Pulled Beef

Rezepturnummer: ER1809764

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Brisket, Roastbeef etc

Gewürze & Hilfsmittel:

15.00 kg Lake 15% für Pulled Meat

Ablauf der Verarbeitung:

15 % der Lake in das Produkt injektieren. Die Lake ca. 60 Minuten unter Vakuum im Dauerlauf eintumbeln.

Mit BBQ Rub mehlieren oder im Rub wälzen.

In Schrumpfbeutel verpacken und vakuumieren.

Anschließend bei +90 °C kurz schrumpfen und ca 7 Std. bei +85 °C garen.

Das Produkt ist nach dem Kühlen lagerfähig.

Abschließend 40 Minuten knusprig grillen und pullen.

Fleischmaterial: Rinderbrust, Schweinenacken, -hüfte,

Kalbfleisch, Hähnchen, Putenbrust, Keule

Spareribs

Rubs:

Rub Sparerib Art.Nr. 1127000

Rub BBQ Art.Nr. 1127200

Rub Basic Art.Nr. 1127100

Zutaten:

Rindfleisch 87,0 %, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: (E 500 Natriumcarbonate, E 331 Natriumcitrate), Dextrose, natürliches Aroma, Rauch

Nährwerte:

Brennwert 113 Kcal

Brennwert 474 KJ

Eiweiß 18 g

Kohlenhydrate 2.3 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.



Geschmack & Technologie

Zucker 0.2 g
Fett 3.5 g
gesättigte Fettsäuren 1.4 g
Salz 1.3 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.