

Pulled Pork

Rezepturnummer: ER1811279

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Schwein - Dicke Bugstück

Gewürze & Hilfsmittel:

4.00 kg Basis Rub1127100

Ablauf der Verarbeitung:

- 1.Schweineschulter mit 40 g/kg Basis Rub Art.1127100 würzen.
- 2.Die gewürzte Schweineschulter in einem Schrumpfbeutel Art.990550 verpacken und vakuumziehen.
Anschließend bei +90 °C schrumpfen.
3. Im Kombidämpfer bei +85 °C und 100 % Feuchte 8 Std kochen lassen.
4. Die Fertig gekochte Schweineschulter aus dem Beutel nehmen und die Flüssigkeit aufbewahren.
5. Die Schweineschulter pullen und mit der Flüssigkeit aus dem Garbeutel gut vermengen.

Zutaten:

Schweinefleisch 96,2 % (Schweinefleisch), Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Rohrzucker, Gewürzextrakte

Zubereitung:

Servievorschlag

- 1.Das Fertige Pulled Pork mit Krautsalat und BBQ Burger Sauce Art.1001051 auf einem Teller Servieren.
- 2.Mit dem Pulled Pork, Krautsalat, BBQ Burger Sauce Art 1001051,Burger Brötchen einen Pulled Pork Burger zusammenstellen .

Nährwerte:

Brennwert 218 Kcal

Brennwert 907 KJ

Eiweiß 16.9 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

Kohlenhydrate 1.5 g

Zucker 1.3 g

gesättigte Fettsäuren 6.3 g

Salz 1.5 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.