



Geschmack & Technologie

Putenbrust Kochschinken

Rezepturnummer: ER1704520

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Putenbrust

Gewürze & Hilfsmittel:

20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold Lieblich

Ablauf der Verarbeitung:

Die Putenbrust mit der Spritzpökellake injektieren.

Anschließend in den Tumbler geben und wie gewohnt gekühlt und unter Vakuum eintumbeln.

Die Putenbrust in Formen einlegen und abgaren.

Kammer-/Kesseltemperatur von +78 °C auf eine Kerntemperatur von +72 °C.

Abkühlen und in das Kühlhaus geben.

Zutaten:

Putenfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Zucker, Geschmacksverstärker: E 621
Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: E 301
Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250
Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert 134 Kcal

Brennwert 562 KJ

Eiweiß 20.8 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zucker 0.5 g

gesättigte Fettsäuren 1.9 g

Salz 2.2 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.