Rosmarinkochschinken traditionell 20% natur

Leitsatz: 2.3.1.2
Rezepturnummer: REZ2016000591

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Ober/ Unterschale

Gewürze & Hilfsmittel:
20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold P Art. Nr. 600300

Därme:

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

Ablauf der Verarbeitung:

Verarbeitung:

20 % der Lake injektieren.

Röhrenknochen über Nacht in Lake legen.

Anschließend das Material wie gewohnt tumbeln.

1 Std. Dauerlauf, 14 Std. Intervall 15 Min Arbeit, 15 Min Pause.

Innenfläche Unterschale und Oberschale mit Rosmarin geschnitten.

Art. 760200 einstreuen und zusammenlegen.

Mit Bindekordel den Röhrenknochen anbinden.

(3 x quer Bindung und 2 x längs Bindung)

Den fertig gebundenen Schinken in Avo Profi Garfolie Art. 99053 einschlagen und in Avo Schrumpfbeutel 400 x 600 Vakuum ziehen.

Anschließend im Wasserbad (+95 °C 3 Sekunden schrumpfen).

Kochprogramm : Kessel oder Kochschrank

Raumtemperatur : +75 °C

Kerntemperatur : +72 °C

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze,

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.

Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, natürliches Aroma, SELLERIEKNOLLE

Nährwerte:

Brennwert 128 Kcal
Brennwert 540 KJ
Eiweiß 19.6 g
Kohlenhydrate 1.5 g
Zucker 1.2 g
Fett 4.9 g
gesättigte Fettsäuren 2 g
Salz 2.4 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.