



Rostbratwurst Tiroler Speck und Käse

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501147

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

50.00 kg Schweinefleisch S III, 3mm

18.00 kg Nackenspeck, 3 mm

17.00 kg Backe, 3 mm

15.00 kg Scherbeneis

15.00 kg Edamer Käse 40%

5.00 kg Tiroler Schinkenspeckwürfel

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

0.60 kg Krakauer deftig o. Glutamat u. Ascorbinsäure
100100

Därme:

Schweinedarm Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern,
Kochsalz und Bratwurst-Gold P 5 hinzufügen.
2. 2/3 Scherbeneis einkuttern bis zur Temperatur von +6 °C.
3. Das restliche Eis und das Fett einkuttern.
4. Die Gewürze einkuttern.
5. Kuttern bis zu einer Temperatur von +10 °C.
6. Zum Schluß die Käsewürfel und Schinkenwürfel unterziehen und gegebenenfalls etwas anschneiden.

Kutterendtemperatur:

+12 °C - +14 °C bei AVO Bratwurst-Gold P

Brühen bei +78 °C bis zu einer Kerntemperatur von +72 °C und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Zutaten:

Schweinefleisch 71,3 %, Edamer (Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Mikrobielles Lab, Farbstoff Beta-Carotin), Trinkwasser, Schinkenspeckwürfel (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Meersalz, Koservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Rauch.), Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma, Gewürze, Zucker

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

Nährwerte:

Brennwert 325 Kcal

Brennwert 1347 KJ

Eiweiß 15.4 g

Kohlenhydrate 1.1 g

Zucker 0.5 g

Fett 28.8 g

gesättigte Fettsäuren 8.3 g

Salz 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.