



## Rostbratwurst Trüffel Parmesan

**Leitsatz:** 2.4.2.1.10

**Rezepturnummer:** ER2501148

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß  $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies 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

6.00 kg Parmesankäse, grob gerieben

### Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

0.80 kg Rostbratwurst gebrüht fein Free208800

2.00 kg Sommertrüffel italienisch 6-8mm3393401

0.20 kg Trüffelaroma halal070501

### Därme:

Saitling Kal. 22/24 oder 24/26

### Ablauf der Verarbeitung:

#### Kuttermethode:

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold P 5 hinzufügen.
2. 2/3 Scherbeneis einkuttern bis zur Temperatur von  $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
3. Das restliche Eis und das Fett einkuttern.
4. Die Gewürze einkuttern.
5. Kuttern bis zu einer Temperatur von  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
6. Zum Schluß die Trüffelwürfel und den Parmesan unterziehen und gegebenenfalls etwas anschneiden.

In die betreffenden Därme abfüllen.

#### Kutterendtemperatur:

$+12\text{ }^{\circ}\text{C}$  -  $+14\text{ }^{\circ}\text{C}$  bei AVO Bratwurst-Gold P

Brühen bei  $+78\text{ }^{\circ}\text{C}$  bis zu einer Kerntemperatur von  $+72\text{ }^{\circ}\text{C}$  und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

#### Zutaten:

Schweinefleisch 78,8 %, Trinkwasser, Parmesankäse (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (enthält HÜHNEREI).), Speisesalz, Sommertrüffel, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze, Wasser, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Aroma

*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 327 Kcal

Brennwert 1351 KJ

Eiweiß 14.8 g

Kohlenhydrate 1.4 g

Zucker 0.6 g

Fett 29 g

gesättigte Fettsäuren 9.8 g

Salz 2.1 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.*