SOFIT Geflügelfrühlingswürstchen High Protein m. AVO Pflanzencreme

Leitsatz: 2.4.2.2.1
Rezepturnummer: ER2400958

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 8.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 75.0%

Ausgangsmaterial:

35.00 kg Hähnchen / Putenkeulenfleisch, 3 mm
25.00 kg Flügelfleisch o.Haut 3 mm
20.00 kg Eis
35.00 kg Grobeinlage :Putenkeulenfleisch o. Haut

Gewürze & Hilfsmittel:

20.00 kg Liq-Pflanzencreme halal1480300
2.70 kg Nitritpökelsalz E 250062503
0.68 kg Brühwurst-Gold P 5064400
0.54 kg MEISTERCLUB Delikatess-Würstchen036900
0.41 kg Wiener Würstchen Rot037600
0.27 kg Zwiebellauch gerebelt VLOG halal739700
0.27 kg Liq-würz Wurstwürze R673103
2.70 kg Erbseneiweiß788800

Därme:

Schafsaitlinge 22/24

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Das gesamte Fleischmaterial trocken im Kutter vorlaufen lassen, AVO Brühwurst-Gold und Nitritpökelsalz hinzufügen.

2. 1/3 Eis/Wasser einkuttern und bis +4° C auskuttern.

3. Die restliche Schüttung, zugeben.

4. Kuttern bis eine Emulsion entsteht und bei +2 °C langsam die Pflanzencreme zugeben.

5. Kutterendtemperatur +8 °C bis +10 °C.

6. Die Grobeinlage 8 mm gewolft und das Zwiebellauch unterziehen. Auf die gewünschte Körnung schneiden.

Röten, trocknen, raüchern wie gewohnt, je nach Anlage.

Anschließend Garen bei +78 °C Kammertemperatur auf eine Kerntemperatur von +72 °C.

Zutaten:

Putenfleisch 47,4 %, Hähnchenkeulenfleisch 27,9 %, Trinkwasser, Rapsöl, Erbseneiweiß, Speisesalz, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Zwiebellauch, Rapsöl (ganz gehärtet), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Dextrose, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Würze, natürliches Aroma

Nährwerte:

Brennwert 263 Kcal

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

Brennwert 1090 KJ
Eiweiß 17.6 g
Kohlenhydrate 0.9 g
Zucker 0.2 g
Fett 20.8 g
gesättigte Fettsäuren 3.5 g
Salz 2.5 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126