Spritzpökellake für Pastrami

Rezepturnummer: ER1700535

Ausgangsmaterial:

80.00 kg Wasser kalt
20.00 kg Scherbeneis

Gewürze & Hilfsmittel:

12.00 kg Nitritpökelsalz E 250062503
6.00 kg AVO-Blitz 2000 Plus063200
1.00 kg Liq-Stabilisator E 450 Diphosphat "VLOG"611800
1.00 kg AVO-DEXTRO060700
1.00 kg Liq-Würz Brat-Arom051400

Ablauf der Verarbeitung:

Spritzpökellake für Pastrami.

Das Wasser vorlegen.

Anschließend die Flüssigkomponenten einrühren. Gut auflösen.

Dann die weiteren Hilfsstoffe und das Salz zugeben.

Das Eis zum Schluss hinzugeben und alles unter ständigem Rühren gut auflösen.

Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Wasser, Glucosesirup, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Würze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Zitronensaftpulver, SELLERIEKNOLLE

Nährwerte:

Brennwert 10 Kcal
Brennwert 41 KJ
Eiweiß 0.5 g
Kohlenhydrate 1.8 g
Zucker 0.9 g
Salz 10.8 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.