



Geschmack & Technologie

Traditionskochschinken 15% mit Bein natur

Leitsatz: 2.3.1.2

Rezepturnummer: ER1602623

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Ober/ Unterschale

Gewürze & Hilfsmittel:

15.00 kg Kochschinkenlake 15% AVO Gold Spezial

Därme:

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

Ablauf der Verarbeitung:

Verarbeitung:

15% der Lake injektieren.

Röhrenknochen über Nacht in Lake legen

Anschließend das Material wie gewohnt tumbeln

1h Dauerlauf, 14h Intervall 15 Min Arbeit, 15 Min Pause

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 Kochschrumpfbeutel 400 x 600 Vakuum ziehen.

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

Kochprogramm : Kessel oder Kochschrank

Kammertemperatur : + 75 ° C

Kerntemperatur : + 72 ° C

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma

Nährwerte:

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 126 Kcal
Brennwert 528 KJ
Eiweiß 19.2 g
Kohlenhydrate 1.3 g
Zucker 0.1 g
Fett 4.8 g
gesättigte Fettsäuren 1.1 g
Salz 2.6 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.