Geschmack & Technologie

Frische Wildbratwurst mit Wildkräutern

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1604032

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 8.5
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 75.0

Ausgangsmaterial:

70.00 kg	Hirschfleischabschnitte
30.00 kg	Bäuche S V, 3 oder 5 mm
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

0.60 kg	+ BRATWURST F MIT FARBSTABILISATOR	020201
0.20 kg	Kräutermischung Wild	585400
1.80 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600

Därme:
Schweinedärme Kal. 26/28

Ablauf der Verarbeitung:
Das faustgroß geschnittene Material wird mit den Zutaten, Salz, Gewürz und Hilfsmittel vermengt und 3 oder 5 mm gewolft.
Die Masse wird durchgestoßen und in Schweinedärme oder Saitlinge gefüllt.

Zutaten:
Hirschfleisch 74,2 %, Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Trockenkräuter, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.124KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	271Kcal
Eiweiß	18,6g
Fett	21,6g
Salz	2,0g
Gesättigte Fettsäuren	2,0g
Natrium	0,8g
Kohlenhydrate	0,5g

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