



FrISChe Premium Bratwurst, Salsiccia

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1800611

Ablauf der Verarbeitung:

Das in faustgroß geschnittene Material mit dem Salsiccia Gewürzsalz gut vermengen und 5 mm wölfen.

Anschließend das Kulinavo FM 20 untermengen.

Die Masse wird gut durchmengt und in die betreffenden Därme gefüllt.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß $\geq 75,0$

Ausgangsmaterial:

70.00 kg	Schweinefleisch S II, 5 mm
30.00 kg	Bäuche S V, 5 mm
<hr/>	
100.00 kg	

Zutaten:

Schweinefleisch 94,9 %, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Gewürze & Hilfsmittel:

3.40 kg	+ SALSICCIA Italienische Bratwurst	213700
2.00 kg	Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg	755904

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.184KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	286Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	23,9g
Eiweiß	15,6g
Gesättigte Fettsäuren	2,3g
Natrium	1,2g
Kohlenhydrate	1,4g
Salz	3,1g

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28

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.