



Geschmack & Technologie

Thüringer Rotwurst hellrot im Glas

Leitsatz:
2.4.3.4.6

Rezepturnummer:
ER1808814

Ablauf der Verarbeitung:

Die gebrühten heißen Schwarten im Kutter zerkleinern.
Anschließend die Kesselbrühe zugeben.
Kutterendtemperatur nicht mehr als +50 °C.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

35.00 kg	Schweinekopffleisch, gegart, gepökelt, 10mm gewürfelt
20.00 kg	Schweineschulter, gegart, gepökelt, 10mm gewürfelt
10.00 kg	Schweinebacken, gegart, gepökelt 6mm gewürfelt
20.00 kg	Schwarten gegart, weichgekocht
10.00 kg	Blut vom Schwein roh
5.00 kg	Brühe/Fleischbrühe
100.00 kg	

Das Blut nicht in die Schwartenmasse geben!

Alle Rohstoffe, die Schwartenmasse, das Blut und die Gewürze sowie Nitritpökelsalz im Menger gut vermengen.

Endtemperatur: +30 bis +40°C

Brühen:

Im Autoklaven bei +107 °C mit 0,8 bar Druck.
Bitte beachten Sie den F-Wert und die Vorgabe des Autoklaven-Herstellers.

Gewürze & Hilfsmittel:

0.80 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
0.40 kg	ROTWURST HELL / ZUNGENWURST HELL		043800
0.20 kg	+ AVOGLUT 2000		069700
0.10 kg	LIQ-WÜRZ THÜR. ROTWURST HELL 3 KG		402100

Zutaten:

Schweinekopffleisch 34,5 %, Schweinefleisch 29,6 %, Brühe, Speisesalz, Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Wasser, natürliches Aroma, Rapsöl, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, SELLERIEKNOLLE, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

Därme:

Rundgläser mit Twistoff-Deckel

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.221KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	294Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	23,9g
Eiweiß	19,2g
Gesättigte Fettsäuren	7,9g
Natrium	0,4g
Kohlenhydrate	0,7g
Salz	1,1g

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.