



Geschmack & Technologie

## Feine Rostbratwurst, gebrüht CL-FREE

### Leitsatz:

2.4.2.1.10

### Rezepturnummer:

REZ2015010576  
16.1.0.007

### Ablauf der Verarbeitung:

#### Kuttermethode:

1. Rindfleisch R II und Schweinefleisch S III, 3 mm gewolft, trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis einkuttern bis zur Temperatur von + 8°C.
3. Vorgewolften Speck, Backen und Bauch einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 10°C.
5. Nun die Gewürze einstreuen und fertig kuttern.

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß >= 75.0

### Ausgangsmaterial:

22,00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm

21,00 kg Rindfleisch R II

15,00 kg Backen S VI, mager, 3 mm

10,00 kg Speck S VIII, 3mm

14,00 kg Bauch S V, 3 mm

18,00 kg Eis/Wasser

100,00 kg

### Kutterendtemperatur:

+ 12-14°C bei Bratwurst-Gold P

Brühen bei + 78°C bis zu einer Kerntemperatur von + 72°C und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

### Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK 062600

0,90 kg Rostbratwurst gebrüht fein ,  
Free 208800

0,20 kg + Kulinavo Free Typ Würze 287400

0,50 kg BRATWURST GOLD P-5 066500

### Zutaten:

Schweinefleisch 50,9 %, Rindfleisch 22,6 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

### Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28 u. 30/32

Saitlinge Kal. 24/26 oder 22/24

### Nährwerte:

Brennwert KJ 1.481KJ

Zucker 0,6g

Brennwert Kcal 358Kcal

Eiweiß 13,0g

Fett 33,3g

Natrium 1,0g

Gesättigte Fettsäuren 7,3g

Salz 2,4g

Kohlenhydrate 1,4g

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.