



Geschmack & Technologie

Fränkische Bratwurst

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER2012668
01.2.3.003

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 75.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

90,00 kg	Schweinefleisch S IV
10,00 kg	Eis/Wasser
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg	SIEDESALZ	062600
1,80 kg	Kräuterbratwurst Kombi free	458700
0,10 kg	Kulinavo Glutafree	1789000
0,20 kg	EU PFEFFER WEISS, GEMAHLEN	727000
0,00 kg	Naturdarm	X0366

Därme:

Saitling 22 / 24

Ablauf der Verarbeitung:

S IV mit Salz und Gewürzen gut vermengen,
kalt 4 mm wolfen und nochmals
zusammen mit dem Wasser gut durchmengen,
sodass die Masse auf eine gute Bindung kommt.

In Saitlinge zu je 50 g füllen.

Im Kessel bei 75°C auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen.
Anschließend im Wasserbad auskühlen lassen, weiteres Kühlen
im Kühlhaus.

Zutaten:

Schweinefleisch 92,1 %, Trinkwasser, Schweinespeck,
Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Stabilisator: E 450
Diphosphate, Würze, Dextrose, Zucker, natürliches Aroma,
Maltodextrin, Zitronensaftpulver, Naturdarm

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.447KJ
Zucker	1,3g
Brennwert Kcal	350Kcal
Eiweiß	13,6g
Fett	31,8g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	12,7g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	2,1g

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.