



Geschmack & Technologie

Frische Premium Bratwurst, Chorizo

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1800596
16.2.0.002

Ablauf der Verarbeitung:

Das faustgroß geschnittene Material wird mit den Zutaten, Salz und Gewürzen vermengt und 3 oder 5 mm gewolft. Anschließend das Kulinavo FM 20 und Liq Rote Beete untermengen. Die Masse gut durchmengen und in die betreffenden Därme füllen, Stückgewicht 40g.

Anforderung laut Leitsatz:

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

Ausgangsmaterial:

70,00 kg	Schweinefleisch S II, 5 mm
30,00 kg	Bäuche S V, 5 mm
100,00 kg	

Zutaten:

Schweinefleisch 95,0 %, Speisesalz, Wasser, Gewürzextrakte, Gewürze, Dextrose, Rote Betsaftkonzentrat, Tomatenpulver, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Gewürze & Hilfsmittel:

1,60 kg	Kochsalz	X0049
2,00 kg	Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg	755904
0,20 kg	Liq Rote Beete	1703700
1,50 kg	+ Chorizo classico	2049600

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.185KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	286Kcal
Eiweiß	15,6g
Fett	23,8g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	2,3g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	1,6g

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.