Geschmack & Technologie

Grobe Rostbratwurst gebrüht Free

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER2201033
01.2.3.019

Anforderung laut Leitsatz:

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

Ausgangsmaterial:

19,00 kg	Sauenfleisch S III 3mm
19,00 kg	Schweinefleisch S III 3mm
15,00 kg	Schweinefleisch S VI 3mm
14,00 kg	Eis/Wasser
33,00 kg	Schweinefleisch S V Grobeinlage 5mm
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
0,70 kg	Thüringer Rostbratwurst "Free"	212300
1,00 kg	Bratwurst Gold P "Free"	209000
0,10 kg	EU KÜMMEL IA GEMAHLEN VLOG Halal	710000
0,30 kg	+ ERPU GOLD DV halal VLOG	2110000

Därme:
Schweinedarm Kaliber.: 28/30

Ablauf der Verarbeitung:
Die Fleischmaterialien der Rezeptur entsprechend wolfen.
Das Magerfleisch zusammen mit dem Salz und Bratwurst Gold P free im Kutter trocken vorlaufen lassen.
2/3 Eis zugeben und bei 2800 U/min fein kuttern bis zu einer Temperatur von 2°C.
Gewürze und Fett sowie das restliche Eis zugeben und weiter bei derselben Umdrehungszahl auf 6°C kuttern.
Die Grobeinlage dem Brät zusetzen und, wenn gewünscht, noch mal kurz anschneiden.
Das Brät in die dafür vorgesehenen Därme füllen.
Garen im Kessel oder Anlage bei 78°C Kammer- oder Kesseltemperatur von 72°C Kern.
Anschließend abkühlen im Eis-Wasserbad, weiteres Kühlen im Kühlhaus.

Zutaten:
Schweinefleisch 79,6 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Branntweinessig, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Emulgator: E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.454KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	352Kcal
Eiweiß	13,1g
Fett	32,6g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	4,1g
Salz	2,4g
Kohlenhydrate	1,3g

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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126