



Geschmack & Technologie

Pulled Pork Rostbratwurst

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1708152
16.1.0.007

Ablauf der Verarbeitung:
Kuttermethode:

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$
(QUID Deklaration)
Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

23,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
20,00 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
15,00 kg	Pulled Pork gegart
<hr/>	
115,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

1,40 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
4,00 kg	BBQ Rub	1127200
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Därme:

Schweinedärme Kal. 26/28 u. 30/32
Saitlinge Kal. 24/26 oder 22/24

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 mit den Gewürzen einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 10°C.
5. Abschließend das Pulled Pork unterziehen.
Eventuell anschneiden.

Kutterendtemperatur:
ca. + 12°C

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

Zutaten:

Schweinefleisch 62,9 %, Rindfleisch 18,3 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Fruktose, Gewürze (enthält BRAUNSENFSÄURE), Stabilisator: E 450 Diphosphate, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerulöl, Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.397KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	338Kcal
Eiweiß	13,8g
Fett	30,0g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	6,6g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	2,8g

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.