



Geschmack & Technologie

Bratapfel-Griebenschmalz, gewürzt, im Becher

Leitsatz:
2.4.3.3.8

Rezepturnummer:
REZ2015015801

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß ≥ 5.0

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 65.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

90.00 kg	purere Speck, auslassen (22% Grieben entstehen beim Auslassen)
10.00 kg	Zwiebeln, frisch, grob gewolft (Rohgewicht)
100.00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

5.00 kg	Bratapfel-Fruchtmix	984900
1.50 kg	Würzsalz für Griebenschmalz	168100
0.30 kg	ERPU-GOLD 10 KG-EIMER	601202

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

Herstellung:

1. Speck in 6 – 10 mm wolven oder würfeln und in der Pfanne oder Kippfanne bei gemäßigter Hitze auslassen. Die Zwiebeln (6 - 10 mm) zwischendurch zugeben.
2. Das flüssige Schmalz durch ein Sieb füllen, um die Grieben zu trennen.
3. Schmalz etwas abkühlen lassen und unter Zugabe von AVO-Würzsalz und Erpu-Gold gleichmäßig vermengen.
4. Das Schmalz weiter abkühlen lassen, bis die Masse milchig wird.
Nun kann die Zugabe der AVO-Zusatzwürzungen und der Grieben erfolgen. Dabei auf eine gleichmäßige Verteilung achten.
5. Das abgekühlte fertige Griebenschmalz in AVO Dreiecksbecher abfüllen, mit Deckel verschließen und mit den dazugehörigen verkaufsfördernden AVO Etiketten (Art.-Nr. 980374) versehen.

Zutaten:

Schweineschmalz, Zwiebeln, Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmfett, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Speisesalz, Ananasgranulat (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Gewürze, Stabilisator: (E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 220 Schwefeldioxid

Nährwerte:

Brennwert KJ	3.208KJ
Zucker	2,6g
Brennwert Kcal	780Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	85,0g
Eiweiß	0,3g
Gesättigte Fettsäuren	33,2g
Natrium	0,6g
Kohlenhydrate	3,2g
Salz	1,5g

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.