Geschmack & Technologie

Griebenschmalz Waidmanns Art im Becher

Leitsatz:
2.4.3.3.8

Rezepturnummer:
REZ2015015809

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (QUID Deklaration)	>= 5.0
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	>= 65.0

Ausgangsmaterial:

100.00 kg	purer Speck, auslassen (22% Grieben entstehen beim Auslassen)	
100.00 kg		

Gewürze & Hilfsmittel:

1.50 kg	Würzsalz für Griebenschmalz	168100
1.50 kg	Waidmann Kräuter Zwiebel Mischung	1126300
0.30 kg	ERPU-GOLD 10 KG-EIMER	601202

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:
1. Speck 6 – 10 mm wolfen oder würfeln und in der Kipppfanne oder Kessel bei gemäßigter Hitze auslassen.
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, sowie den dazugehörigen verkaufsfördernden AVO Etiketten (Art.-Nr. 980379) versehen.

Zutaten:
Schweineschmalz 96,8 %, Speisesalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, Buchweizenmehl, Speisesalz), Gewürze, Stabilisator: (E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure)

Nährwerte:

Brennwert KJ	3.614KJ
Zucker	0,3g
Brennwert Kcal	879Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	97,2g
Eiweiß	0,3g
Gesättigte Fettsäuren	37,9g
Natrium	0,6g
Kohlenhydrate	0,5g
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.

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