



Griebenschmalz mit Cranberry-Apfel im Becher

Leitsatz:

2.4.3.3.8

Rezepturnummer:

REZ2015016346

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß \geq 5.0
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im \geq 65.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

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

10.00 kg Zwiebeln, frisch, grob gewolft (Rohgewicht)

100.00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

1.50 kg Würzsalz für Griebenschmalz 168100

3.00 kg Cranberry-Apfel-Mix 862400

0.30 kg ERPU-GOLD 10 KG-EIMER 601202

Därme:

Ablauf der Verarbeitung:

1. Speck in 6 – 10 mm wölfen 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 85,9 %, Zwiebeln, Speisesalz, Toastzwiebeln, Äpfel, Zucker, Cranberries, Stabilisator: (E 262 Natriumacetate, E 331 Natriumcitrate), Kartoffelstärke, Gewürze, Antioxidationsmittel: (E 301 Natriumascorbat, E 300 Ascorbinsäure), Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff: E 220 Schwefeldioxid

Nährwerte:

Brennwert KJ	3.232KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	786Kcal
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Fett	86,0g
Eiweiß	0,4g
Gesättigte Fettsäuren	33,5g
Natrium	0,6g
Kohlenhydrate	2,4g
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.