



Rostbratwurst -herzhaft/pikant- Thyamo

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER1700019
16.1.0.002

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis-/Wasseranteil einkuttern bis zur Temperatur von + 8°C.
3. Vorgewolften Speck/Backe, 3 mm, einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 12°C.
5. Nun die Gewürze einstreuen und die vorgewolfte Backe/Schulter, 8-12 mm, mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

Anforderung laut Leitsatz:

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

Ausgangsmaterial:

25,00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm
15,00 kg Eisbeinflleisch
15,00 kg Speck S VIII 3 mm
30,00 kg Backen oder Schulter S VI, 8 - 12 mm
15,00 kg Eis/Wasser

100,00 kg

Kutterendtemperatur:

+ 12 - 14°C bei AVO Bratwurst-Gold P

Schweinedärme Kal. 26/28

Brühen bei + 76°C bis zu einer Kerntemperatur von + 70°C und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

1,00 kg + ROSTBRATWURST PIKANT 021000
0,80 kg + MC-THYAMO / THÜRINGER 022400
ROSTBRATWURST
0,50 kg BRATWURST GOLD P-5 066500
2,00 kg SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK 062600

Zutaten:

Schweinefleisch 79,5 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL, SELLERIEKNOLLE), Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma

Därme:

Schweinedärme 26 / 28 oder Collagendärme

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.566KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	379Kcal
Eiweiß	13,8g
Fett	35,1g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	9,6g
Salz	2,5g
Kohlenhydrate	1,7g

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.