



Rostbratwurst Black Aged Pepper

Leitsatz:

2.4.2.1.10

Rezepturnummer:

ER1800590
16.1.0.001

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Schweinefleisch trocken vorkuttern, Kochsalz und Bratwurst-Gold hinzufügen.
2. Eis-/Wasseranteil auf 2 mal in das Magerbrät bis zur Temperatur von + 2°C einkuttern.
3. Vorgewolften Fettanteil, 3 mm, einlaufen lassen.
4. Die Gewürze hinzugeben und bis zu einer Temperatur von + 10°C auskuttern.
5. Die Grobeinlage aus 8-12 mm gewolftem Fleisch unterheben, gegebenenfalls nochmals kurz anschneiden.

In die betreffenden Därme füllen.

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

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 8,5
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75,0

Ausgangsmaterial:

30,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm	
20,00 kg	Schweinefleisch S II 3 mm	
17,00 kg	Speck S VIII 3 mm	
15,00 kg	Eis/Wasser	
18,00 kg	Backen oder Schulter S VI, 8 - 12 mm	
100,00 kg		

Gewürze & Hilfsmittel:

4,00 kg	Bratwurstgewürzmischung Black aged Pepper	2025800
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500
2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600

Zutaten:

Schweinefleisch 82,6 %, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Zucker, Glucosesirup, Rapsöl (ganz gehärtet), fermentierter Pfeffer (Pfeffer, Meersalz), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte, Würze

Därme:

Schweinedarm 26 / 28

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.429KJ
Zucker	1,4g
Brennwert Kcal	345Kcal
Eiweiß	13,6g
Fett	31,1g
Natrium	1,1g
Gesättigte Fettsäuren	8,9g
Salz	2,9g
Kohlenhydrate	2,5g

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.