



Geschmack & Technologie

Rostbratwurst Thyamo

Leitsatz:
2.4.2.1.10

Rezepturnummer:
ER2100679
16.1.0.002

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8,5$

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im $\geq 75,0$
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

25,00 kg	Schweinefleisch S III, 3 mm
15,00 kg	Eisbeinfleisch
15,00 kg	Speck S VIII 3 mm
30,00 kg	Backen oder Schulter S VI, 8 - 12 mm
15,00 kg	Eis/Wasser
<hr/>	
100,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

0,80 kg	+ MC-THYAMO / THÜRINGER	022400
	ROSTBRATWURST	
0,20 kg	AVOGLUT	061000
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500
2,00 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600

Därme:

Schweinedärme 26 / 28 oder Collagendärme

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, und Gewürze einlaufen lassen.
4. Kuttern bis zu einer Temperatur von + 12°C.
5. Nun die vorgewolfte Grobeinlage, 8-12 mm, mitkuttern bis zur gewünschten Körnung.

In die betreffenden Schweinedärme Kal. 26/28 füllen.

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

Zutaten:

Schweinefleisch 80,1 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.566KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	379Kcal
Eiweiß	13,8g
Fett	35,3g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	9,7g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	1,3g

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.