



Geschmack & Technologie

Rostbratwurst, gebrüht, Hybrid mit 20% Pflanzencreme und Gemüse

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2101576
16.1.0.013

Ablauf der Verarbeitung:

Das TK-Gemüse heiß abspülen und abtropfen lassen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

35,00 kg	Schweinefleisch S III
15,00 kg	Eisbeinfleisch
15,00 kg	Eis/Wasser
3,00 kg	Mais TK
2,00 kg	Möhre, TK
70,00 kg	

1. Das Schweinefleisch mit Kochsalz und Bratwurst Gold trocken vorkuttern.
2. Die Hälfte Eis einkuttern bis zur Temperatur von + 4 °C.
3. Das restliche Eis einkuttern.
4. Bei + 4°C langsam die Pflanzencreme einkuttern und die Gewürze hinzugeben.
5. Das Gemüse zum Schluss unterziehen und einweichen.

Kutterendtemperatur: + 12 °C

Anschließend in die betreffenden Därme füllen.

Bei +78 °C auf eine Kerntemperatur von +72 °C garen, anschließend abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

20,00 kg	Pflanzencreme ohne Palm	1808100
1,60 kg	SIEDESALZ FEIN 25 KG-SACK	062600
5,00 kg	Peppadew Streifen	1225700
5,00 kg	PAPRIKAFLOCKEN GRÜN	723000
0,20 kg	+ Kulinavo Free Typ Würze	287400
0,80 kg	Rostbratwurst gebrüht fein , Free	208800
0,50 kg	BRATWURST GOLD P-5	066500

Zutaten:

Schweinefleisch 53,9 %, Rapsöl, Trinkwasser, Gemüse (Mais, Kirschpaprika), Paprika, Möhre (Möhre), Speisesalz, Rapsöl (ganz gehärtet), Zucker, Branntweinessig, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure

Därme:

Schweinedärme Kal. 18//20
Saitlinge Kal. 18/20

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.301KJ
Zucker	3,0g
Brennwert Kcal	315Kcal
Eiweiß	10,9g
Fett	27,7g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	4,2g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	4,2g



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.

Geschmack & Technologie