



Geschmack & Technologie

Bauch gegart als Aufschnitt 10% Injektion

Leitsatz:
2.222.4

Rezepturnummer:
ER2200497
12.016

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß ≥ 8.5
(QUID Deklaration)

Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im ≥ 82.0
Fleischeiweiß

Ausgangsmaterial:

100,00 kg Schweinebauch o.Knochen o.Schwarte

10,00 kg Lake für Bauchrolle 10%

110,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg Bacon Gewürzzubereitung ohne 560100
Glutamat VLOG

Ablauf der Verarbeitung:

Das Bauchfleisch mit 10% injektieren.

24 Std durchziehen lassen oder wie beim Kochschinken tumbeln.

1h Dauerlauf unter Vakuum 4 U/ Min oder über Nacht.

Anschließend den Bauch mit Bacon Aufstreugewürz einreiben und vakuumieren oder

lose in Pressformen oder auf Bleche legen.

Bei einer Kammertemperatur von 78°C auf eine Kerntemperatur von 72 °C garen

Abschließend auskühlen lassen.

Als Aufschnitt mit fr. Zwiebeln aufschneiden und präsentieren.

Zutaten:

Schweinebauch 89%, Trinkwasser, Gewürze, Speisesalz, Brantweinessig oder gemilderter Brantweinessig, Wasser, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Dextrose, Würze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Nährwerte:

Brennwert KJ	2.171KJ
Zucker	0,5g
Brennwert Kcal	527Kcal
Eiweiß	9,2g
Fett	53,8g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	2,5g
Salz	2,0g
Kohlenhydrate	1,1g