



Geschmack & Technologie

Vegavo Streichcreme Typ Leberwurst vegan

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2007368
17.001

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser, die Komplettmischung in den Kutter geben. Bei 3.000 U/min gut mischen.
2. Das Öl einlaufen lassen und wieder bei 3.000U/min emulgieren.
3. Das Produkt in die betreffenden Därme füllen und bei 90°C auf eine Kerntemperatur von 85°C garen.
4. Das Produkt duschen und anschließend im Kühlhaus lagern.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

18,00 kg	Rapsöl, raffiniert
59,00 kg	Wasser kalt
<hr/>	
77,00 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

23,00 kg	Komplettmischung Leberwurst	3044800
	Vegan	
0,40 kg	PERFEKT E407 CARRAGEENAN	071500

Därme:

Sterildarm Kal. 43
aber verschiedene Kaliber möglich

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Stärke, modifizierte Stärke, Ballaststoffe: (Inulin, Erbsenfasern), Erbseneiweiß, Stabilisator: E 460 Cellulose, Speisesalz, Aroma, Zucker, Maltodextrin, Verdickungsmittel: E 407 Carrageen, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Farbstoff: (E 163 Anthocyane, E172 Eisenoxid, E 160a Carotin)

Nährwerte:

Brennwert KJ	950KJ
Zucker	1,1g
Brennwert Kcal	229Kcal
Eiweiß	2,8g
Fett	18,1g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	1,4g
Salz	2,1g
Kohlenhydrate	11,4g

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.