



## Black Aged Pepper Griller – Frische Bratwurst

### Leitsatz:

2.4.2.1.10

### Rezepturnummer:

ER1802436  
16.2.0.022

### Ablauf der Verarbeitung:

1. Das gesamte Fleischmaterial mit Gewürz, Salz und Hilfsmittel anmengen und 3 mm wolfen.
2. Das gewolfte Material in den Menger geben und auf Bindung mengen.

### Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß  $\geq$  8.5  
(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im  
Fleischeiweiß  $\geq$  75.0

Schweinedärme Kal. 26 / 28

### Ausgangsmaterial:

50,00 kg Schweinefleisch S II, 90 : 10, 3 mm - 5 mm  
50,00 kg Schweinebauch 60 : 40, 3 mm - 5 mm  

---

100,00 kg

### Zutaten:

Schweinefleisch 93,6 %, Schweinespeck, Gewürze, Speisesalz, Wasser, Gewürzextrakte, Dextrose, Zucker, fermentierter Pfeffer (Pfeffer, Meersalz), Würze

### Gewürze & Hilfsmittel:

1,80 kg Speisesalz X0049  
2,00 kg Liq-Würz Kulinavo FM 20 6Kg 755904  
4,00 kg +Bratwurstgewürzmischung 2025800  
Black aged Pepper

### Nährwerte:

Brennwert KJ	1.627KJ
Zucker	1,4g
Brennwert Kcal	393Kcal
Eiweiß	14,9g
Fett	35,4g
Natrium	1,5g
Gesättigte Fettsäuren	2,5g
Salz	3,6g
Kohlenhydrate	2,4g

### Därme:

Schweinedärme 26/28

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.