



Grobeinlage für Hybridjagdwurst

Rezepturnummer:
11.2044

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

50,00 kg	Schulterabschnitte S II, 5mm gewolft
40,00 kg	Schweinebauch S V, 5mm gewolft
6,20 kg	Eiswasser
<hr/>	
96,20 kg	

Gewürze & Hilfsmittel:

2,00 kg	Nitritpökelsalz E250 25 kg	062503
1,00 kg	+ AVO Blitz top löslich	1755500
0,60 kg	+ STUTTGARTER SCHINKENWURST SÜDDT. SPEZI.	038900
0,20 kg	EU KNOBLAUCHPASTE 7-KG- EIMER	707201

Ablauf der Verarbeitung:

Das 5mm gewolft Material mit allen Zutaten in den Tumbler geben.

Für 1 Stunde unter Vakuum tumbeln, anschließend entnehmen und im Kühlhaus über Nacht umröten lassen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Wasser, Stabilisator: (E 451 Triphosphate, E 450 Diphosphate), Gewürze, Knoblauch, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl)

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.328KJ
Zucker	0,6g
Brennwert Kcal	321Kcal
Eiweiß	13,5g
Fett	29,0g
Natrium	1,0g
Gesättigte Fettsäuren	2,2g
Salz	2,5g
Kohlenhydrate	1,4g