



Lyoner Hybrid mit 15% Pflanzencreme & Gemüse KP

Rezepturnummer:
16.1.0.013

Ausgangsmaterial:

35.00 kg Schweinefleisch S III
15.00 kg Eisbeinflfleisch
10.00 kg Eis/Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:

15.00 kg	Liq-Pflanzencreme	1480300
25.00 kg	Gemüsezubereitung Hybrid	3506200
1.50 kg	Nitritpökelsalz E 250	062503
0.50 kg	Brühwurst-Gold P 5	064400
0.20 kg	Kulinavo Free Typ Würze	287400
0.60 kg	Fleischwurst	031200

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Schweinefleisch mit Nitritpökelsalz und Brühwurst Gold trocken vorkuttern.
2. Das Eis einkuttern bis zu einer Temperatur von + 4 °C.
3. Das restliche Eis einkuttern.
4. Bei + 4 °C langsam die Pflanzencreme einkuttern und anschließend die Gewürze hinzugeben.
5. Die Gemüse Komplettmischung zum Schluss unterziehen eventl. kurz anschneiden.

Kutterendtemperatur:

+ 12 °C
Dann in die betreffenden Därme füllen.

Zubereitung:

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

LMIV:

Schweinefleisch 54,0 %, Gemüse (Paprika, Karotten, Zwiebeln), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Tomatenmark, Rapsöl (ganz gehärtet), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Dextrose, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Branntweinessig, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Zucker, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Glucosesirup, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Analyse:

Brennwert KJ	1.162 KJ
Brennwert Kcal	281 Kcal
Fett	22,7 g
Gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	5,3 g
Zucker	1,2 g
Eiweiß	11,7 g
Natrium	0,9 g
Salz	2,3 g