



Pikante Griller

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

Material

26 kg	Schweinefleisch	III
12,5 kg	Eis	
38,5 kg	Kutterbauch und Backe 5 mm	
15,5 kg	Schinkenabschnitte	
7,5 kg	Peppadeu TK 5 mm geschnitt	
100 kg		

Zutaten pro kg:

Artnr:

20 g	Kochsalz	
4 g	Kutterhilfsmittel PC	10749
1 g	Geschmacksabrunder	10385
6 g	Fleischwurst/Bockwu	10722
	Ruperti-Gewürzzubereitung	
1 g	weisser Pfeffer	
2 g	Pfefferino	10272

Därme: Schafsaitleing 20/22

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter	8 %
BEFFE im FE chem	nicht unter	75 %
histr.	nicht unter	65 %

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 und 5 mm

Kuttermesser: 6

Brühen: 72 ° C

Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- S III 3 mm wolfen mit allen Zutaten bindiges Brät erzeugen
- Kutterbauch und Backe 5 mm wolfen und einmischen
- Schinkenabschnitte und geschnittene Pepadeu einmengen
- brühen und Kühlen
- oder roh in den Verkauf