



Putenjagdwurst mit Pflanzenöl

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

Material

50 kg Putengrundbrät
50 kg Putenoberkeule
Für Einlage 5 kg Eis
100 kg
Für Einlage: 10 g Rindswurst
4 g Kutterhilfsmittel

Zutaten pro kg: Einlage

22	g	NPS	
4	g	Kutterhilfsmittel	10749
10	g	Rindswurst	10424
1	g	Geschmacksabrunder	10385
1	g	Knoblauch	
1	g	Zwiebel	

Därme: Geflügeljagdwurst

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
histr. nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 8 mm
Kuttermesser: 6
Brühen: 72 ° Kern
Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- Putenoberkeule 8 mm wolfen
- im Menger mit Eis und Zutaten 30 Minuten mengen
- Übernacht umröten
- mit Brät vermischen
- In Wursthüllen füllen und bei 78 ° C