



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Thüringerrostbratwurst

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

20	kg	Schweinefleisch	III
10	kg	Speck	
10	kg	Eis	
60	kg	Kutterbauch	
100	kg		

Zutaten pro kg:

Artnr:

22	g	Kochsalz	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
1	g	Geschmacksabrunder	10385
7	g	Rostbratwurst	10467
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1	g	weisser Pfeffer	
1,5	g	Kümmel	
10	g	frische Zwiebel	
1	g	Majoran	

Därme: Schweinsdarm 26/28

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 und Speck 3 mm wolfen mit allen Zutaten bindiges Brät erzeugen
- Kutterbauch 5 mm wolfen und einmischen
- brühen und Kühlen
- oder roh in den Verkauf