



Teewurst

Rezept-Nr.:

Material

35	KG	Schweinefleisch	II
15	KG	Rindfleisch	II
50	KG	Rückenspeck	

Zutaten pro kg:

28	g	NPS	
8	g	Teewurst	10350
0,2	g	SG -38 - 100	4401153
1	g	Super Spice Rum	5601200
1	g	Super Spice Paprika	5601200
1	g	Geschmacksabrunder	10385
0,4	g	Fermento AC 20	9801972

Artnr:

Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
histr.	nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Reifen:

Räuchern:

Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- Fleisch Wolfen und anrosten
-
- Speck Wolfen mit NPS, Gewürze, Zusatzstoffe und Kulturen
- cremig Kuttern bis cir. 18 ° C.
- cir. 3 % Eis zugeben
- an gefrostenes Fleisch Unterkuttern Endtemperatur cir 10 ° C
- Füllen,
- Reifen und Räuchern