



Rindfleisch - Knacker - Pikant

Kennziffer

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

50	KG	Rindfleisch	III
40	KG	fette Rindfleischabschnitte	
10	KG	Rinderbrät	

Zutaten pro kg:

Zutaten pro kg:		Artnr:	
28	g	NPS	
10	g	Rindswurst	10424
,2	g	SG - 38 - 100	4401153
4	g	Pfefferino	10272
1	g	Würzer mit Gluta.	10385
4	g	Fermetic Booster	9801911
0,25	g	Garlic	3015955
0,5	g	Femento AC 20	9801972
1	g	SuperSpice Smok II	5600717

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: 6 Std. bei Raumtemperatur

12 Std 24 - 26 ° Cel.

Trocknen 15 Minuten Räuchern 10 Minuten

Trocknen 15 Minuten Räuchern 10 Minuten

Nachreiferaum: 12 - 15 ° Cel. cir. 80 % Luftfeuchtigkeit, Luftumwälzung langsam

Abtrocknung cirka 20 % dann Verkehrsfähig

Verarbeitungshinweise:

- Rindfleisch III und fette Abschnitte an frosten
- mit allen Zutaten mischen
- über Wolf 5 mm schneiden
- im Kutter mit dem Rindsbrät vermengen
- Füllen in Rinderkranzdärme
- Abduschen lauwarm
- Reifen siehe Oben