



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Pfälzer - Saumagen

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

50	kg	Schweinefleisch	II
25	kg	Kartoffeln oder Pommes	
25	kg	Aufschnittbrät	
100	kg		

Zutaten pro kg:

22	g	Nitritpökelsalz auf	
		S II u. Pommes	
10	g	Bierwurst	Artnr: 10216
1,5	g	Geschmacksabrunder	10385
0,5	g	Piment	
0,5	g	Macis	
1	g	weißer Pfeffer	
1	g	Umrötung	

Därme Schweinemagen oder Butten

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
hist.	nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 13 mm

Kuttermesser: 6

Brühen: 80 ° Cel.

Kerntemperatur: 70 ° Cel.

Besonderheiten: evtl. Räuchern und Pressen

Verarbeitungshinweise:

- S II und Pommes durch 13 mm Wolfen
- im Kutter mit Aufschnittbrät und allen Zutaten mischen
- evtl. noch 2 bis 3 Runden schneiden
- abfüllen in Schweinemagen und brühen
- nach dem Brühen evtl. Räuchern und Pressen