



Roter Presssack-Hausmacher

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

60	kg	Einlage Köpfe und Backen
20	kg	Schwarten gek. gewollft
10	kg	Brühe
<u>10</u>	kg	Blut
100	kg	

Zutaten pro kg:

			Artnr:
24	g	Kochsalz	
8	g	Blut - Rotwurst	10623
1	g	Pfeffer	
1	g	Geschmacksabrunder	10385
2	g	Majoran	
10	g	frisch Zwiebel	

Därme: Naturdarm oder Kunststoffdarm

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
hist.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

Brühen: 85 ° C

Kerntemperatur: 74 ° Cel:

Auskühlen: Unter der Dusche oder im Tauchbecken

Verarbeitungshinweise:

- Köpfe kochen ausbrechen
- Backe und Köpfe in Streifen schneiden
- Schwarte wolfen
- Gewürz und Salz untermengen
- mit Brühe und Blut das ganze vermengen
- Füllen
- Brühen