

BRATWURST NAPOLI, grob

02BRW0015a.doc

Bratwurst

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Leitsätze Nr. 2.221.11
BEFFE nicht unter 8,5 %
Bindegewebeseiweiß nicht über 25 %

Material:

60,0 kg S II
40,0 kg S IV (Bauch)

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 g Kochsalz
12 g BRATELLA® Napoli oG + oA

Art.Nr. 0247 0

Därme:

Saitlinge, Kaliber 24/26
Schweinedärme, Kaliber 26/28

Herstellung:

Gut gekühltes Material in wolfgerechte Stücke schneiden.

S II und S IV mit den Würz- und Wertstoffen vermischen, durch die 3-5 mm-Scheibe wolfen (einfacher Satz).

Die gewolfte Masse bindig mischen.

Brät in die vorbereiteten Därme füllen und auf gewünschtes Gewicht portionieren.

Deklarationsvorschlag:

Zutaten: Schweinefleisch 97 %, Kochsalz, Gewürze, Tomatenpulver, Dextrose, Speisesalz, Antioxidationsmittel: E300, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Naturdarm.



Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	923	KJ
	222	kcal
Fett	16,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0	g
Kohlenhydrate	1,6	g
davon Zucker	1,4	g
Eiweiß	17,2	g
Salz	2,26	g

Die Nährwertangaben wurden aus Rezeptur- und Literaturangaben berechnet.

Hinweis:

Gemäß geltendem Lebensmittelrecht kann anstelle der E-Nummer auch die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes verwendet werden.

Beispiel: Geschmacksverstärker: E621 ODER Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Die Berechnung des Fleischanteils, sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe beruht auf der Rezeptur der Firma HAGESÜD. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag.

Im Hinblick auf die ermittelten Werte und Kennzeichnung besteht Haftungsaussc