



BACON-GRILLKÄSE

32VEG002.doc

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

Material:

70,0 kg Gouda, jung (48 % Fett i.Tr.)
10,0 kg Schlagsahne (30-35 % Fett)
10,0 kg Wasser, kalt
10,0 kg Eis

100,0 kg

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

50 g	GRILLKÄSE COMPOUND oG	Art.Nr. 5983 0
25 g	RÖSTZWIEBELN	Art.Nr. 6133 0
12 g	BRATELLA® Bacon oG	Art.Nr. 0267 0
7 g	Rohschinken, gewürfelt	

Därme:

Sterildärme Kal. 90

Wichtig:

Die Masse muss einmal die Temperatur 4 °C unterschreiten, so dass die enthaltene Methylcellulose aktiviert werden kann!

Vor dem Herstellungsprozess Kutterschüssel evtl. mit Scherbeneis herunterkühlen.

Herstellung:

Rohschinken in 0,5 cm große Würfel schneiden.

Käse einige Runden ankuttern. Wasser, Eis, Schlagsahne, GRILLKÄSE COMPOUND oG und BRATELLA® Bacon oG zugeben und Masse im Schnellgang emulgieren bis eine Temperatur von 20-22 °C erreicht ist.

Anschließend, RÖSTZWIEBELN und den gewürfelten Rohschinken untermischen.

Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Bei 78-80 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.

Anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.



Deklarationsvorschlag:

Zutaten: **Käse** 64,1 %, Wasser, **Sahne** 9,15 %, Verdickungsmittel: E1422, E461, E412, **Eiweißpulver**, Stabilisator: E450, Rohschinken 0,64 % (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Reifekulturen, Rauch), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, **Weizenmehl**, Salz) Gewürze (u.a. **Senf**), Dextrose, Aroma.

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1262	KJ
	304	kcal
Fett	23,3	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,3	g
Kohlenhydrate	4,3	g
davon Zucker	0,5	g
Eiweiß	19,2	g
Salz	0,82	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 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 Haftungsausschluss.