



FEURIGER-GRILLKÄSE

32VEG003.doc

Vegetarisch

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	FEUERLI® oG + oA	Art.Nr. 0117 0
2,5 g	SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG + oA	Art.Nr. 0874 0

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:

Käse einige Runden ankuttern. Wasser, Eis, Schlagsahne, GRILLKÄSE COMPOUND oG und SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG + oA zugeben und Masse im Schnellgang emulgieren bis eine Temperatur von 20-22 °C erreicht ist.
Anschließend FEUERLI® oG + oA und 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 %, Wasser, **Sahne** 9,3 %, Verdickungsmittel: E1422, E461, E412, **Eiweißpulver**, Stabilisator: E450, Gewürze, Dextrose, Würze (hydrolisiertes Pflanzeneiweiß, Salz, Sonnenblumenöl), natürliches Aroma.

Nährwertangaben	je	100 g
Brennwert	1251	KJ
	301	kcal
Fett	22,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,0	g
Kohlenhydrate	4,7	g
davon Zucker	0,7	g
Eiweiß	19,5	g
Salz	0,99	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.