



## KNOBLAUCH-GRILLKÄSE

32VEG004.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
10 g	KNOBLAUCHPFEFFER S oG + oA	Art.Nr. 0622 0
15 g	KNOBLAUCHFLOCKEN	Art.Nr. 6068 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 und GRILLKÄSE COMPOUND oG zugeben und Masse im Schnellgang emulgieren bis eine Temperatur von 20-22 °C erreicht ist. Anschließend KNOBLAUCH-PFEFFER S oG + oA und KNOBLAUCHFLOCKEN 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** 65,4 %, Wasser, **Sahne** 9,4 %, Verdickungsmittel: E1422, E461, E412, **Eiweißpulver**, Stabilisator: E450, Knoblauch 0,15 %, ummanteltes Jodsalz (Speisesalz, ganz gehärtetes Palmöl, Kaliumiodat), Gewürze, Würze (hydrolisiertes Pflanzeneiweiß, Salz, Sonnenblumenöl), Dextrose, natürliches Aroma.

<b>Nährwertangaben</b>	<b>je</b>	<b>100 g</b>
<b>Brennwert</b>	1251	KJ
	301	kcal
<b>Fett</b>	22,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	14,2	g
<b>Kohlenhydrate</b>	4,7	g
davon Zucker	0,6	g
<b>Eiweiß</b>	19,5	g
<b>Salz</b>	1,12	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.