

Oktoberfest

Rezeptursammlung



Produktübersicht

	Rohwurst Nitrit		
M0730	BESSAVIT® CT® PFEFFERLING®	M4981	PANIFIX® Nasspanade flüssig Hf CLA
M0780	BESSAVIT® CT® Landjäger u. Rohpolnische	M7785	Rohwurstveredler / -reifemittel
M0810	BESSAVIT® CT® Zwiebelmettwurst		SOFTMETT® Streichzartmittel f.Rohwurst
	Brühwurst Gewürze		Schinkenspritz- / Poltermittel
M1110	Bayerischer Backleberkäs Gewürzpräparat	M7010	FILLFIT® Schinkenspritzmittel
M1115	Backleberkäse Fenomenal Präparat mit Würzung	M7070	Kassler PÖKELFIT®
M1030	RHEINGOLD®	M7825	PÖKELFIT® P duo Rancher aromatic m. Honignote
	Würstchen Gewürze	M7828	PÖKELFIT® P duo brillant intens. flü. Pökelh.m.Phos
M1510	Debreziner (Cabanossi) Gewürz-Präparat	M7846	Pökelbraten Kombi P 25 x 700g
M1515	Wilderer Wurst Gewürz-Präparat		Kutterhilfsmittel ohne Umrötung
M1560	Wiener Würstchen M FRIOSAFE® Gewürz-Präparat	M7122	PERFEKTIN® P Pur Kutteroptimator
M1610	KäseBEISSER® für rustikale Würstchen m.Käse-Note	M7130	PERFEKTIN® PE mit Emulgator Khm
	Dauerbrühwurst Gewürze	M7131	PERFEKTIN® PE intensiv mit Emulgator Khm
M1820	Bierwurst FRIOSAFE® Gewürz-Präparat	M7140	PERFEKTIN® M P Khm
	Brat-/ Weißwurst Gewürze		Kombi Phosphat-KHM mit Umrötung
M2000	LECKERAN® FRIOSAFE® Gewürzpräparat	M7175	WURSTQUICK® P stabil Kombi-Khm o.Glutamat-Zusatz
M2080	Bayer.Schweinswürstl/Rostbratwurst mit Majoran	M7275	MEISTERMIX® PE plus Kombi Kutterhilfsmittel
M2111	Brat-,Schweinsbrat-und Grillwürstl Gew.P.	M7277	MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm
M2250	Münchner Weisswurst Gewürzpräparat	M7285	MEISTERMIX® P Gold excellent Kombi.KHM
M6275	Rost-u.frische Bauernbratw. M ohne Glutamat		Emulgatoren
	Leberwurst Gewürze	M7730	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
M2290	BORNEOLIN® FRIOSAFE® Leberwurst Gew. Präp.	M7750	OPTIMIX® Leberwurst Emulgator
	Blutwurst Gewürze		Frisch, Zart, Farbstabil
M2500	SERVANOL® Blutwurst Gewürzpräparat	M7655	ZärterLING® Power liquid CLA
M2520	FINAX® Rotwurst mit Majoran FRIOSAFE® Gew.-Präp.	M7656	ZärterLING® liquid komplett 3D
	Übrige Kochwurst Gewürze	M7657	ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
M2600	Sülzwurst Pressack Gewürzpräparat		Starterkulturen Fleisch
	Hackfleischprodukte	M8926	PrestoSTART® aromatic Starterk. 30g/50kg 15x30g
M4434	FRIKELLE® Hackfleisch-Mix pur	M8929	ProtectSTART® Starterkulturen 30g/50kg 15x30g
	Spezialgewürze		Marinaden, Beizen Ölbasis
M3040	WACHOL® Wacholder Aroma CLA	M4260	GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL
M3055	PAPRIN® 20.000 Paprika Extrakt		Dekor Gewürze
M3060	KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CL	M3631	MeisterGold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA
M3070	ZWIEBLAN® Frischzwiebel Aroma	M3685	Roasty Dekor Gewürz Präparat CLA
M3080	Brat-ZWIEBLAN® M Bratzwiebel Aroma CL	M4790	Sauerbraten Einlegewürzer CL
M4202	INTRAX® Geflügel Flüssigwürzer z.Poltern		Feinkost Gewürze
	Gemüsesuppen, Bouillons, Fleischsuppen	M3481	Seidlarippchen Komplett-Präp.f.Spareribs m.Würzung
M01075	Klare Fleischbouillon CLA	M3580	Ponderosa Gewürzsalz mit Saftstopper
	Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte	M3710	Fisch og Würzmischung
M01453	Rahmsauce Hf CL	M3860	Schweinsbraten Würzmischung
M01617	Instant Sauce zu Schweinebraten	M4030	Brathendl Gewürzsalz og
M01618	Instant Sauce zu Rinderbraten CL	M4035	Knusper Haxen Gewürzsalz CLA
M4350	SOSSALL® Braune Sosse instant	M4036	Tiroler Knusperbraten Würzmischung
	Roux, Saucenbinder	M4080	Feinkost Gewürzsalz ogZ M
M05266	Moguntia Saucenbinder Instant HF AF CL	M4090	Grill und Braten Gewürzsalz
	Fixprodukte	M4165	Schwenk- und Spiessbraten Gewürzsalz CLA
M4752	Fix für Semmelknödel CL		Haushalt Gewürzmischungen
M4755	SOSSALL® Leberknödel FIX extra plus Präp. m.Würz.	M3975	ZIMTZAUBER® CLS
	DRESSY®		Sonstige Artikel
M01407	DRESSY® Wurstsalat Dressing	M09238	Kartoffelknödel halb & halb Hf CL
	Würzmittel / Geschmacksveredler	W01914	Waldpilzmischung
M3101	AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler		Naturgewürze
M3700	Gourmet-Würzer	E0500	Pfeffer, weiß, gemahlen
M7500	GLUTESSALIN® Geschmacksveredler	E3600	Nelken gemahlen
M7511	GLUTESSA® G Geschmacksveredler	E4080	Original Thüringer Majoran
M7520	GLUTESSA® M Geschmacksveredler	E4720	Petersilie gerebelt 2-5 mm
M7530	GLUTESSA® sensor Geschmacksveredler	E5220	Paprika edelsüß gemahlen
M7590	AROSTAR® Geschmacksveredler CL	E6500	Lorbeerblätter
M8951	Die feine Flüssigwürze mild Hf CLA	E7040	Röstzwiebeln
	Panaden	E76890	Chili, rot, gemahlen
M01194	PANIFIX® Profi Panade CL	E8900	Senfsaat goldgelb
		M9440	Zwiebel Ringe / Scheiben hell

Inhalt

Oktoberfest-Weißwurst	4	Pulled Pork	26
Feine Wiesn-Bratwurst	5	Nürn-Burger-Patties	27
Fränkische Rostbratwurst	6	Fleischpflanzerl	28
Wiener Würstchen	7	Schnitzel	29
Bosna Würstl	8	Spießbraten.....	30
Wilderer Rauchwurst mit Käse	9	Grillhaxen	31
Debreziner Würstchen.....	10	Grillhendl	32
Käse-BEISSER®	11	Grillente	33
Landjäger	12	Schweinebraten in Biersauce	34
PFEFFERLING®	13	Burgunderbraten	35
Leberkäse	14	Münchner Sauerbraten	36
Grober Fleischkäse	15	Schweinekrustenbraten	37
Bierkugel	16	Rahmschwammerl.....	38
Hausmacher Blutwurst	17	Saures Lüngerl.....	39
Hausmacher grobe Leberwurst	18	Leberknödel	40
Weißer Presssack	19	Speckknödel.....	41
Kasseler Rücken	20	Semmelknödel	42
Pastrami.....	21	Kartoffelknödel	43
Zwiebelmettwurst	22	Sauerkraut mit Speck	44
Obatzter	23	Bayerisch Kraut	45
Griebenschmalz	24	Blaukraut	46
Wurstsalat	25	Steckerlfisch	47



Oktoberfest-Weisswurst

Zutaten

33,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
15,000	kg	KA II Kalbfleischzuschnitte mager
23,000	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
23,000	kg	Eis
5,000	kg	Schwarten roh
1,000	kg	Zwiebeln roh
100,000	kg	
7,00	g/kg (700 g)	M2250 Münchner Weisswurst Gewürzpräparat ⁴⁾
10,00	g/kg (1,000 kg)	M7131 PERFEKTIN® PE intensiv mit Emulgator Khm ⁹⁾
2,00	g/kg (200 g)	gehackte Petersilie TK
20,00	g/kg (2,000 kg)	Kochsalz

Herstellungsempfehlung

1. Fleisch-, Fett- und Schwartenmaterial (vorgekocht und ausgekühlt) getrennt auf 3 mm wolfen.
2. 1/3 des gewolften Magerfleisches anfrieren. Das restliche Fleisch-Fettmaterial hat Kühlhaustemperatur.
3. Das gesamte Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem Salz, dem Kutterhilfsmittel und den Zwiebeln ca. 5 Runden trocken kuttern.
4. 30% des Eises zugeben und bis auf 4°C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen.
5. Das gewolfte Fertigmaterial zugeben und bis auf 12-14°C auskuttern.
6. Die verbleibenden Gewürze und Zusatzstoffe begeben, sowie die restliche Schüttung und das Ganze einemulgieren.
7. Ist das Wasser/Eis komplett aufgenommen, die gewolften Schwarten zugeben und die Umdrehungszahl reduzieren.
8. Petersilie (gegebenenfalls Lauch) auf die gewünschte Körnung einkuttern.
9. Die Kuttertemperatur beträgt max. 9°C.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 44%, Trinkwasser, Kalbfleisch 14%, Speck, Schweineschwarten, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Petersilie, Dextrose, Maltodextrin, Stabilisator E450, Emulgator E471, Säuerungsmittel E330, Geschmacksverstärker E621, Aroma, Naturdarm.



ergibt 799,231 Portionen

(1 Portion entspricht 125,120 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.09 - Münchner Weißwurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 6,50 %	7,96 %
BEFFE im FE	min.: 70,00 %	70,26 %
Fremdwasser	-	18,34 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 6,50	5,62
Fett zu Eiweiß	max.: 3,50	2,21

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1136 kJ / 271 kcal	13,53 %
Fett	25,1 g	35,79 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g	55,14 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,36 %
davon Zucker	0,4 g	0,50 %
Eiweiß	11,3 g	22,69 %
Salz	2,2 g	36,76 %

pro Portion

		GDA*
Energie	1422 kJ / 340 kcal	16,93 %
Fett	31,3 g	44,78 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,8 g	69,00 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,45 %
davon Zucker	0,6 g	0,62 %
Eiweiß	14,2 g	28,39 %
Salz	2,8 g	45,99 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Feine Wiesn-Bratwurst

Zutaten

48,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
28,000	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
24,000	kg	Eis
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Kochsalz
5,00	g/kg	(500 g) M2000 LECKERAN® FRIOSAFE® Gewürzpräparat ⁴⁾
5,00	g/kg	(500 g) M7130 PERFEKTIN® PE mit Emulgator Khm ⁹⁾
1,00	g/kg	(100 g) M7511 GLUTESSA® G Geschmacksveredler ⁴⁾

Herstellungsempfehlung

1. Fett und Fleisch getrennt auf 3mm wölfen.
2. Das gesamte Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem Salz und dem Kutterhilfsmittel ca. 5 Runden trocken ankuttern.
3. Ein Drittel des Eises zugeben und bis auf 4°C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen.
4. Das gewolfte Fettmaterial zugeben und auf 12-14°C auskuttern.
5. Die verbleibenden Gewürze und Zusatzstoffe, sowie die restliche Schüttung beimengen und das Ganze einemulgieren.
6. Ist das Wasser/Eis komplett aufgenommen, die Umdrehungszahl auf mittlere Stufe reduzieren.
7. Die Kuttertemperatur beträgt max. 9-10°C.
8. In Därme füllen und wie gewohnt brühen und schnell herunterkühlen (unter fließendem Wasser und wenn möglich zusätzlich mit Scherbeneis).

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 66%, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Emulgatoren E471, Geschmacksverstärker E621, Aroma, Naturdarm.



ergibt 1230,736 Portionen

(1 Portion entspricht 81,252 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.12 - Bratwurst, Rheinische Bratwurst, Schlesische Bratwurst, Rostbratwurst, fein zerkleinert

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	8,40 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	79,66 %
Fremdwasser	-	18,99 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,00	5,80
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,87

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 3,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 99813,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1304 kj / 311 kcal	15,52 %
Fett	30,2 g	43,17 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,5 g	67,42 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,17 %
davon Zucker	0,4 g	0,45 %
Eiweiß	10,5 g	20,92 %
Salz	2,1 g	35,36 %

pro Portion		GDA*
Energie	1059 kj / 253 kcal	12,61 %
Fett	24,6 g	35,07 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,0 g	54,78 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,14 %
davon Zucker	0,3 g	0,36 %
Eiweiß	8,5 g	17,00 %
Salz	1,7 g	28,73 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Fränkische Rostbratwurst

Zutaten

50,000	kg	S II Schweinefleisch mager
40,000	kg	S V Kutterbauch
10,000	kg	Eiswasser
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Kochsalz
6,00	g/kg	(600 g) M2111 Brat-,Schweinsbrat-und Grillwürstl Gew.P. 4)
2,00	g/kg	(200 g) M7140 PERFEKTIN® P Khm M 9)
2,00	g/kg	(200 g) E4080 Majoran Original Thüringer,gerebelt
1,00	g/kg	(100 g) M7530 GLUTESSA® sensor Geschmacksveredler 4)

Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und mit den Gewürzen und Zutaten gut vermengen.
2. Auf 5 mm wölben, den Majoran und das Eis zugeben und nochmals gut bindig mengen. Füllen.
3. Entweder frisch anbieten oder im Kessel bei 72°C auf 70°C KT brühen und in Eiswasser kühlen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 87%, Trinkwasser, Speck, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt, Majoran, Stabilisator E450, E451, Geschmacksverstärker E621, Dextrose, Naturdarm.



ergibt 1257,500 Portionen

(1 Portion entspricht 79,523 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.11 - Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst, grob

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	11,22 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	85,56 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,89
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,02

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1223 kJ / 292 kcal	14,56 %
Fett	26,5 g	37,90 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,1 g	55,38 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,16 %
davon Zucker	0,4 g	0,41 %
Eiweiß	13,7 g	27,49 %
Salz	2,0 g	33,76 %

pro Portion		GDA*
Energie	973 kJ / 232 kcal	11,58 %
Fett	21,1 g	30,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g	44,04 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,13 %
davon Zucker	0,3 g	0,33 %
Eiweiß	10,9 g	21,86 %
Salz	1,6 g	26,85 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Wiener Würstchen

Zutaten

12,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
33,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10,000	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
24,000	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
21,000	kg	Scherbeneis
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Nitritpökelsalz ²⁾
5,00	g/kg	(500 g) M1560 Wiener Würstchen M FRIOSAFE® Gewürz-Präparat
6,00	g/kg	(600 g) M7285 MEISTERMIX® P Gold excellent Kombi.KHM ^{3) 9)}
10,00	g/kg	(1000 g) M7730 OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
2,00	g/kg	(200 g) M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
1,00	g/kg	(100 g) M8951 Die feine Flüssigwürze mild Hf CLA

Herstellungsempfehlung

1. Das Magerfleisch (S VI zum Magerfleisch dazu nehmen) und Fettmaterial getrennt voneinander 3 mm wolfen.
2. Das Magerfleisch in den Kutter geben und mit allen Zutaten einige Runden trocken ankuttern.
3. Zwei Drittel des Eises zugeben und mit hoher Messergeschwindigkeit bis 4°C kuttern.
4. Das Fettmaterial und das restliche Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von 10°C kuttern.
5. Anschließend im langsamen Kuttergang entlüften, die Kutterendtemperatur beträgt max. 12°C.
6. Das Brät prall in Saitlinge füllen und in die Kombianlage geben.
7. In der Anlage bei 55°C für ca. 30 Minuten trocknen und anschließend bei 65°C bis zur gewünschten Farbe räuchern (ca. 20 Minuten). Bei 76°C Kammertemperatur bis zur einer Kerntemperatur von 72°C brühen.
8. Danach unter der Dusche und im Hängen auskühlen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 56%, Speck, Trinkwasser, Rindfleisch 12%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Maltodextrin, Dextrose, Würze, Stabilisator E450, Antioxidationsmittel E300, E301, färbendes Lebensmittel (Johannisbeere, Rote Beete), Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Naturdarm, Rauch.



ergibt 1443,914 Portionen

(1 Portion entspricht 69,256 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.03 - Wiener, Bockwurst, Würstchen, Saftwürstchen, Cocktailwürstchen, Dünne, Münchner Dampfurst, Saitenwürstchen, Bouillonwürstchen, Fleischwürstchen, Jauersche,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	8,36 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	78,62 %
Fremdwasser	-	15,75 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	5,48
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	2,79

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 3,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 101074,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1309 kj / 313 kcal	15,59 %
Fett	29,7 g	42,42 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g	65,99 %
Kohlenhydrate	1,3 g	0,49 %
davon Zucker	0,6 g	0,63 %
Eiweiß	11,1 g	22,18 %
Salz	2,3 g	37,67 %

pro Portion		GDA*
Energie	907 kj / 217 kcal	10,80 %
Fett	20,6 g	29,38 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g	45,70 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,34 %
davon Zucker	0,4 g	0,44 %
Eiweiß	7,7 g	15,36 %
Salz	1,6 g	26,09 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Bosna Würstl

Zutaten

15,500	kg	R II Rindfleisch, frisch
9,500	kg	Eis
55,000	kg	S II Schweinefleisch mager
20,000	kg	S VIII Rückenspeck
100,000	kg	
20,00	g/kg	(2,000 kg) Speisesalz
6,00	g/kg	(600 g) M2080 Bayer.Schweinswürstl/Rostbratwurst mit Majoran ⁴⁾
10,00	g/kg	(1000 g) M7122 PERFEKTIN® P Pur Kutteroptimator ⁹⁾
1,00	g/kg	(100 g) E76890 Chili, rot, gemahlen, CleanTec®, dampfenteimt
1,00	g/kg	(100 g) M3070 ZWIEBLAN® Frischzwiebel Aroma
1,00	g/kg	(100 g) M7500 GLUTESSALIN® Geschmacksveredler ⁴⁾

Herstellungsempfehlung

1. Mit dem R II, Salz, Chili, Kutterhilfsmittel und dem Eis ein bindiges Brät kuttern.
2. Das gut gekühlte S II und S VIII auf 8 m wolfen und mit den Gewürzen in das Brät einmengen und anschließend auf 4-5 mm wolfen oder auf Körnung kuttern.
3. In Därme füllen.
4. Bei 72 °C etwa 20-25 min brühen.
5. Die Bratwürste duschen oder im kalten Wasser abkühlen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 75%, Rindfleisch 16%, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Maltodextrin, Stabilisator E450, Hefeextrakt, Würze, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Raucharoma, Aroma, Naturdarm.



ergibt 1422,171 Portionen

(1 Portion entspricht 70,315 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.11 - Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst, grob

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	12,35 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	88,32 %
Fremdwasser	-	2,46 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	4,18
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	1,58

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 4,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 99744,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1099 kj / 263 kcal	13,09 %
Fett	22,1 g	31,59 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g	42,79 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,36 %
davon Zucker	0,3 g	0,39 %
Eiweiß	15,6 g	31,15 %
Salz	2,3 g	38,07 %

pro Portion

		GDA*
Energie	773 kj / 185 kcal	9,20 %
Fett	15,5 g	22,21 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,0 g	30,09 %
Kohlenhydrate	0,7 g	0,25 %
davon Zucker	0,2 g	0,27 %
Eiweiß	11,0 g	21,90 %
Salz	1,6 g	26,77 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Wilderer Rauchwurst mit Käse

Zutaten

4,500	kg	Eiswasser
10,000	kg	Junger Gouda, gerieben ⁹⁾ ⁹⁾ ⁹⁾
27,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
13,500	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
27,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
18,000	kg	S V Kutterbauch
100,000	kg	
22,00	g/kg	(1,980 kg) Nitritpökelsalz ²⁾
12,00	g/kg	(1,200 kg) M1515 Wilderer Wurst Gewürz-Präparat
2,00	g/kg	(200 g) M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
5,00	g/kg	(500 g) M7277 MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm ³⁾ ⁹⁾
10,00	g/kg	(1000 g) M7730 OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW

Herstellungsempfehlung

1. Die fetten und mageren Bäuche schroten, mit der anteiligen Menge Pökelsalz vorsalzen und über Nacht im Kühlhaus umröten lassen.
2. Das gut gekühlte Magerfleisch und die Backen auf 3 mm wolfen.
3. Alles zusammen mit den Gewürzen und Zutaten vermengen. Das Eiswasser gut untermengen und auf 5 mm wolfen.
4. Nochmals gut durchstoßen und den Käse untermischen.
5. In Därme (Schweinedärme) füllen, im Rauch bei 55°C umröten und trocknen, bei 65°C heiß räuchern und bei 78°C bis zu einer KT von 72°C brühen.
6. Anschließend duschen und im Hängen auskühlen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 86%, Goudakäse (**Lactose**)10%, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Würze, Stabilisator E450, Antioxidationsmittel E300, Gewürzextrakte, Zucker, Naturdarm, Rauch.



ergibt 1227,857 Portionen

(1 Portion entspricht 81,443 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.04 - Pfälzer, Augsburger, Regensburger, Debreziner, Jagdwurstchen, Brühpolnische, Bauernwurstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst, Peitschenstecken

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	10,00 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	80,84 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	3,31
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	2,10

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 5,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 99636,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1269 kJ / 303 kcal	15,10 %
Fett	26,0 g	37,11 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,7 g	58,56 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,57 %
davon Zucker	0,8 g	0,84 %
Eiweiß	16,5 g	33,03 %
Salz	2,8 g	45,85 %

pro Portion

		GDA*
Energie	1033 kJ / 247 kcal	12,30 %
Fett	21,2 g	30,22 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g	47,70 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,46 %
davon Zucker	0,6 g	0,68 %
Eiweiß	13,4 g	26,90 %
Salz	2,2 g	37,34 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Debresziner Würstchen

Zutaten

20,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
12,000	kg	Eis
52,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
16,000	kg	S II Schweinefleisch mager
100,000	kg	
20,00	g/kg	(2,000 kg) Nitritpökelsalz ²⁾
5,00	g/kg	(500 g) M7175 WURSTQUICK® P stabil Kombi-Khm o. Glutamat-Zusatz ^{3) 9)}
8,00	g/kg	(800 g) M1510 Debresziner (Cabanossi) Gewürz-Präparat
1,00	g/kg	(100 g) M3060 KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA

Herstellungsempfehlung

1. Das S IV und S II für die grobe Einlage mit dem anteiligen Nitritpökelsalz vorsalzen und einfrieren.
2. Das Rindfleisch mit NPS und allen weiteren Zutaten einige Runden trocken ankuttern.
3. Eis zugeben und das Brät bis zu einer Temperatur von 4-5°C fein kuttern.
4. Das vorgesalzene Einlagematerial hinzufügen und bis zu einer 4mm Körnung zerkleinern.
5. Das Brät prall in die Därme füllen und im Rauch bei 50-55°C umröten lassen, bei ca. 65°C heiß bis zu einer dunklen Farbe räuchern und bei 78°C bis zu einer KT von 72°C brühen.
6. Anschließend kurz duschen und im Hängen auskühlen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 68%, Rindfleisch 20%, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Stabilisatoren E450, Antioxidationsmittel E300, E301, natürliche Aromaextrakte, Naturdarm, Rauch.



ergibt 1432,829 Portionen

(1 Portion entspricht 69,792 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.04 - Pfälzer, Augsburger, Regensburger, Debresziner, Jagdwurstchen, Brühpolnische, Bauernwürstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst, Peitschenstecken

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	12,51 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	85,72 %
Fremdwasser	-	4,40 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	4,30
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	1,12

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 3,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 100298,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	890 kJ / 212 kcal	10,59 %
Fett	16,3 g	23,36 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g	34,00 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,17 %
davon Zucker	0,4 g	0,39 %
Eiweiß	16,2 g	32,49 %
Salz	2,1 g	35,62 %

pro Portion		GDA*
Energie	621 kJ / 148 kcal	7,39 %
Fett	11,4 g	16,30 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g	23,73 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,12 %
davon Zucker	0,2 g	0,28 %
Eiweiß	11,3 g	22,68 %
Salz	1,5 g	24,86 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)



Käse-Beisser®

Zutaten

14,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
11,000	kg	Eis
15,000	kg	S II Schweinefleisch mager
35,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
15,000	kg	Emmentaler mind. 45% Fett i. Tr. 9) g)
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Nitrit-Pökelsalz 2)
5,00	g/kg	(500 g) M7277 MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm 3) 9)
10,00	g/kg	(1000 g) M1610 KäseBEISSER® für rustikale Würstchen m.Käse-Note
10,00	g/kg	(1000 g) M7730 OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
2,00	g/kg	(200 g) M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

Herstellungsempfehlung

1. Das Schweinefleisch (S IV) für die grobe Einlage mit dem anteiligen Nitrit-Pökelsalz durch die 5 mm-Scheibe wolfen. Den Käse in Stücke schneiden.
2. Das S III, R III und den Speck zusammen mit dem Kutterhilfsmittel, dem Emulgator und Nitrit-Pökelsalz einige Runden trocken kuttern, dann Eis und Gewürze zugeben.
3. Daraufhin bis 8-10 °C kuttern, den Käse und das vorgesalzene Schweinefleisch zufügen und bis zur 3-5 mm-Körnung zerkleinern. (Kutterendtemperatur ca. 12°C).
4. In Saitlinge oder Schweinedärme füllen und im Rauch bei 50-55°C umröten lassen.
5. Bei ca. 65°C heiß räuchern und bei 75°C brühen.
6. Anschließend duschen oder 10-15 min im lauwarmen Wasser abkühlen und im Hängen auskühlen lassen.
7. Die Käse-Einlagen müssen im Erscheinungsbild des Erzeugnisses deutlich wahrnehmbar sein (Körnung 3-5 mm).

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Fleisch 74% (Schweinefleisch, Rindfleisch), Käse (**Lactose**), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Maltodextrin, Dextrose, Würze, Zucker, Stabilisator E450, Antioxidationsmittel E300, Käsearoma, Gewürzextrakt, Naturdarm, Rauch.



ergibt 1217,544 Portionen

(1 Portion entspricht 82,133 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.04 - Pfälzer, Augsburger, Regensburger, Debreziner, Jagdwürstchen, Brühpolnische, Bauernwürstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst, Peitschenstecken

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	10,97 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	86,00 %
Fremdwasser	-	7,46 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	4,58
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	1,32

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 5,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 99275,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	960 kJ / 229 kcal	11,43 %
Fett	16,8 g	23,97 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g	39,53 %
Kohlenhydrate	1,6 g	0,61 %
davon Zucker	0,9 g	0,99 %
Eiweiß	18,3 g	36,67 %
Salz	2,5 g	40,83 %

pro Portion

		GDA*
Energie	789 kJ / 188 kcal	9,39 %
Fett	13,8 g	19,69 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g	32,46 %
Kohlenhydrate	1,3 g	0,50 %
davon Zucker	0,7 g	0,81 %
Eiweiß	15,1 g	30,11 %
Salz	2,0 g	33,54 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Landjäger

Zutaten

50,000	kg	R IV Rinder-Verarbeitungsfleisch
30,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
20,000	kg	S VIII Rückenspeck
100,000	kg	
26,00	g/kg	(2,600 kg) Nitritpökelsalz ²⁾
10,00	g/kg	(1,000 kg) M0780 BESSAVIT® CT® Landjäger u. Rohpolnische ^{3) 4)}
0,60	g/kg	(60 g) M8926 PrestoSTART® aromatic Starterk.
1,00	g/kg	(100 g) M3060 KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA

Herstellungsempfehlung

1. Das Rind- und Schweinefleisch sowie den Speck einfrieren.
2. Das gefrorene Fleisch, die Gewürze und die Starterkulturen einige Runden laufen lassen, den Speck zugeben und bis zur einer Körnung von 3 mm küttern.
3. Salz zugeben und noch einige Runden bis zur gewünschten Körnung küttern. Die Kutterendtemperatur beträgt -2-0 °C.
4. Direkt paarweise füllen und viereckig pressen.
5. Reifeanleitung: 3-4 Tage bei 16-18 °C reifen lassen. Anschließend in der Anlage bei 25 °C trocknen und bei 18 °C bis zur gewünschten Farbe räuchern. An die Raumtemperatur angleichen (erst dann kann bei Bedarf im Kühlhaus gelagert werden).
6. Bei 16 °C und 75% r.F. lagern bis zum gewünschten Gewichtsverlust. Die Reifezeit bis zur Verzehrbarkeit beträgt ca. 5 Tage.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

100g Landjäger wurden aus 57g Rindfleisch, 44g Schweinefleisch und Speck hergestellt

Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel E300, E301, Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakte, natürliche Aromaextrakte, Reifekulturen, Rauch.



ergibt 1076,923 Portionen

(1 Portion entspricht 92,857 g)

Leitsatzkennziffer: 2.211.18 - Landjäger, Peperoni, Kaminwurzeln, Bauernschübling, Rauchpeitschen

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 10,00 %	14,64 %
BEFFE im FE	min.: 65,00 %	76,51 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 2,50	1,36
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,28

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 30,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 72632,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1990 kJ / 475 kcal	23,69 %
Fett	43,7 g	62,42 %
davon gesättigte Fettsäuren	17,8 g	89,13 %
Kohlenhydrate	1,0 g	0,39 %
davon Zucker	0,9 g	0,98 %
Eiweiß	20,9 g	41,79 %
Salz	3,7 g	62,41 %

pro Portion

		GDA*
Energie	1847 kJ / 441 kcal	21,99 %
Fett	40,6 g	57,96 %
davon gesättigte Fettsäuren	16,6 g	82,76 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,37 %
davon Zucker	0,8 g	0,91 %
Eiweiß	19,4 g	38,81 %
Salz	3,5 g	57,95 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Pfefferling®

Zutaten

30,000	kg	S II Schweinefleisch mager
70,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
100,000	kg	
20,00	g/kg	(2,000 kg) Nitrit-Pökelsalz ²⁾
15,00	g/kg	(1,500 kg) M0730 BESSAVIT® CT® PFEFFERLING® ^{3) 4)}
0,60	g/kg	(60 g) M8926 PrestoSTART® aromatic Starterk.

Herstellungsempfehlung

1. Das Gewürz mit den Starterkulturen vormischen und dann unter das Fleisch mengen. Anschließend Nitrit-Nökelsalz untermischen.
2. Das Fleisch möglichst kalt durch die 3 mm-Scheibe wolfen und mengen.
3. Die Reifung erfolgt bei 22-26°C und ca. 85 - 90% r.F..
Pfefferlinge werden nach dem Programm "Kleinkalibrige Rohwürste" gereift und anschließend bis zur gewünschten Farbe geräuchert.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

100g Pfefferling wurden aus 111g Schweinefleisch hergestellt
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Zucker, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E300, Gewürzextrakt, Aroma, Reifekulturen, Naturdarm, Rauch.



ergibt 1338,462 Portionen

(1 Portion entspricht 74,713 g)

Leitsatzkennziffer: 2.211.17 - Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst, Peitschenstecken, Pfefferbeißer

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 12,00 %	15,73 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	87,50 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 3,00	2,90
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	1,06

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 13,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 90097,20 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1077 kJ / 257 kcal	12,82 %
Fett	19,0 g	27,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,7 g	38,50 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,42 %
davon Zucker	0,9 g	1,02 %
Eiweiß	20,8 g	41,68 %
Salz	2,4 g	40,24 %

pro Portion

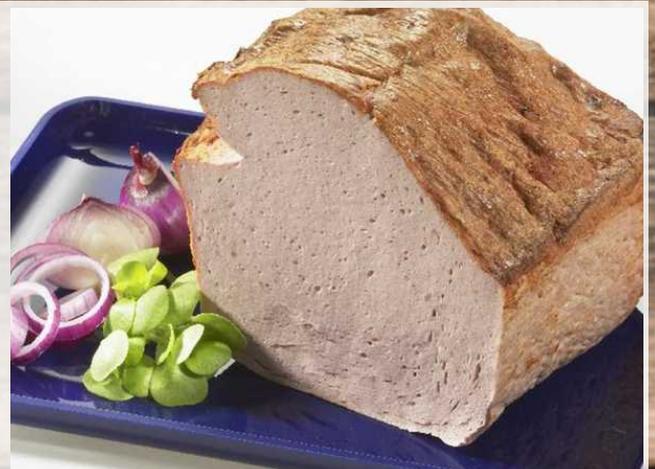
		GDA*
Energie	805 kJ / 192 kcal	9,58 %
Fett	14,2 g	20,28 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g	28,76 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,32 %
davon Zucker	0,7 g	0,76 %
Eiweiß	15,6 g	31,14 %
Salz	1,8 g	30,06 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Leberkäse

Zutaten

10,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
30,000	kg	S III grob entseht
29,000	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
10,000	kg	S V Kutterbauch
21,000	kg	Eis
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Nitritpökelsalz NPS ²⁾
5,00	g/kg	(500 g) M1110 Bayerischer Backleberkäs Gewürzpräparat ⁴⁾
5,00	g/kg	(500 g) M7277 MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm ^{3) 9)}
1,00	g/kg	(100 g) M7530 GLUTESSA® sensor Geschmacksveredler ⁴⁾



Herstellungsempfehlung

1. Das Magerfleisch R III und S III zusammen mit allen Zutaten kurz trocken ankuttern.
2. Die Hälfte des Eises zugeben und bis zu einer Temperatur von 4°C kuttern.
3. Das Fettmaterial und das restliche Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von ca. 10°C kuttern.
4. Anschließend entlüften, die Kuttertemperatur beträgt max. 12 - 13°C.
5. In Formen füllen und im Backofen bei 120-150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C backen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 47%, Speck, Trinkwasser, Rindfleisch 10%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Stabilisator E450, Maltodextrin, Antioxidationsmittel E300, Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker E621, Aroma.

ergibt 672,660 Portionen

(1 Portion entspricht 148,664 g)

Leitsatzkennziffer: 2.222.2 - Fleischwurst, Stadtwurst, Bremer Gekochte, Fleischkäse, Leberkäse, Schnitffeste Leberwurst, Leberrolle, Bayrischer Leberkäse, Knoblauchwurst, Kasseler Kochwurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 7,50 %	7,96 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	77,46 %
Fremdwasser	-	14,84 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	5,44
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	3,67

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 5,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 97755,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1572 kj / 375 kcal	18,72 %
Fett	37,7 g	53,93 %
davon gesättigte Fettsäuren	16,8 g	83,81 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,17 %
davon Zucker	0,3 g	0,34 %
Eiweiß	9,9 g	19,72 %
Salz	2,2 g	36,36 %

pro Portion		GDA*
Energie	2337 kj / 558 kcal	27,82 %
Fett	56,1 g	80,17 %
davon gesättigte Fettsäuren	24,9 g	124,59 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,25 %
davon Zucker	0,5 g	0,50 %
Eiweiß	14,7 g	29,32 %
Salz	3,2 g	54,05 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Grober Fleischkäse

Zutaten

8,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
15,000	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
15,000	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
14,000	kg	Eis
47,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
1,000	kg	Gehackte Petersilie
100,000	kg	
20,00	g/kg	(2,000 kg) Nitritpökelsalz NPS ²⁾
5,00	g/kg	(500 g) M1115 Backleberkäse Fenomenal Präparat mit Würzung ⁴⁾
1,00	g/kg	(100 g) M3070 ZWIEBLAN® Frischzwiebel Aroma
5,00	g/kg	(235 g) M7010 FILLFIT® Schinkenspritzmittel ³⁾
6,00	g/kg	(312 g) M7285 MEISTERMIX® P Gold excellent Kombi.KHM ^{3) 9)}

Herstellungsempfehlung

1. Die grobe Einlage S IV auf 5mm wolfen, mit 5g/kg FILLFIT®, dem anteiligen NPS und 10% Schüttung gut bindig tumbeln.
2. Für das Feinbrät das Magerfleisch R III und S III zusammen mit den Zutaten kurz trocken ankuttern.
3. Die Hälfte Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von 4°C kuttern.
4. Das fette Material unterkuttern, das restliche Eis einemulgieren, die Petersilie auf Körnung einlaufen lassen und bis zu einer Endtemperatur von ca. 12°C kuttern.
5. Das vorgewolfte Einlagefleisch mit dem Feinbrät vermengen bis eine gute Bindung entsteht.
6. Füllen, im Kochschrank oder Kombianlage bei 75°C auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen oder bei 120-140°C bis zur Kerntemperatur von 72°C backen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 72%, Speck, Trinkwasser, Rindfleisch 8%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Petersilie, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakte, Stabilisatoren E450, Maltodextrin, Antioxidationsmittel E300, E301, färbendes Lebensmittel Johannisbeere, Rote Beete, Aroma.



ergibt 680,653 Portionen

(1 Portion entspricht 146,918 g)

Leitsatzkennziffer: 2.222.2 - Fleischwurst, Stadtwurst, Bremer Gekochte, Fleischkäse, Leberkäse, Schnitffeste Leberwurst, Leberrolle, Bayrischer Leberkäse, Knoblauchwurst, Kasseler Kochwurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 7,50 %	10,22 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	82,30 %
Fremdwasser	-	5,75 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	4,46
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	2,18

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 5,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 97989,65 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1242 kj / 297 kcal	14,79 %
Fett	27,1 g	38,66 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,7 g	58,70 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,22 %
davon Zucker	0,3 g	0,37 %
Eiweiß	13,6 g	27,12 %
Salz	2,3 g	37,99 %

pro Portion

		GDA*
Energie	1825 kj / 436 kcal	21,73 %
Fett	39,8 g	56,80 %
davon gesättigte Fettsäuren	17,2 g	86,25 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,33 %
davon Zucker	0,5 g	0,54 %
Eiweiß	19,9 g	39,85 %
Salz	3,3 g	55,82 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Bierkugel

Zutaten

20,000	kg	R III Rindfleisch, mager, leicht entseht
12,000	kg	Eis
28,000	kg	S II Schweinefleisch mager
40,000	kg	S V Kutterbauch
100,000	kg	
20,00	g/kg	(2,000 kg) Nitritpökelsalz NPS ²⁾
5,00	g/kg	(500 g) M1820 Bierwurst FRIOSAFE® Gewürz-Präparat
5,00	g/kg	(500 g) M7275 MEISTERMIX® PE plus Kombi Kutterhilfsmittel ^{3) 9)}
2,00	g/kg	(200 g) M3060 KNOBLAN® M Knoblauch Aroma CLA
1,00	g/kg	(100 g) E8900 Senfsaat goldgelb ¹⁾

Herstellungsempfehlung

1. Das S V für die grobe Einlage sollte möglichst am Tag vor der Herstellung in Stücke geschnitten und eingefroren werden.
2. Das R III mit allen Zutaten kurz trocken ankuttern, das Eis zugeben und kuttern, bis ein stabiles Magerbrät entsteht.
3. Bei Kuttertemperatur 4 °C das Feinbrät aus dem Kutter nehmen.
4. S II grob wolfen. S V bis zur gewünschten Körnung kuttern.
5. Brät zugeben und S II auf die gewünschte Körnung beikuttern.
6. Füllen, bei 55 °C abtrocknen und umröten. Danach heiß räuchern und bei 76 °C brühen, anschließend kühlen.
7. Im Hängen auskühlen lassen.
8. Im Kaltrauch nicht über 20 °C nachräuchern und bei 15-18 °C und 75%rF trocknen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 70%, Rindfleisch 23%, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, **Senfsaat**, Dextrose, Gewürzextrakt, Stabilisatoren E450, E451, Maltodextrin, Emulgatoren E471, Antioxidationsmittel E300, E301, Aroma, natürliche Aromaextrakte, Rauch.



ergibt 1680,000 Portionen

(1 Portion entspricht 59,524 g)

Leitsatzkennziffer: 2.223.1 - Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami, Tiroler, Krakauer, Jagdwurst (süddeutsche Art), Celler Gekochte, Bierkugel

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 9,50 %	12,47 %
BEFFE im FE	min.: 80,00 %	82,47 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,50	3,48
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,27

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 16,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 86772,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1539 kJ / 368 kcal	18,33 %
Fett	34,3 g	49,01 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,6 g	72,93 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,23 %
davon Zucker	0,5 g	0,50 %
Eiweiß	15,2 g	30,47 %
Salz	2,6 g	42,89 %

pro Portion		GDA*
Energie	916 kJ / 219 kcal	10,91 %
Fett	20,4 g	29,17 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,7 g	43,41 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,14 %
davon Zucker	0,3 g	0,30 %
Eiweiß	9,1 g	18,14 %
Salz	1,5 g	25,53 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Hausmacher Blutwurst

Zutaten

40,000	kg	Blut Schwartenbrei
30,000	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
20,000	kg	Schweinekopffleisch
10,000	kg	S VIII Rückenspeck
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Nitritpökelsalz ²⁾
5,00	g/kg	(500 g) M2500 SERVANOL® Blutwurst Gewürzpräparat
2,00	g/kg	(200 g) M3070 ZWIEBLAN® Frischzwiebel Aroma
1,00	g/kg	(100 g) M7520 GLUTESSA® M Geschmacksveredler ⁴⁾

Herstellungsempfehlung

1. Für die grobe Einlage die Backe und die Köpfe vorpökeln, brühen und nach etwas Abkühlzeit in Würfel schneiden.
2. Den Speck in Würfel schneiden und ebenfalls glasig brühen. In der Zwischenzeit den Blut-Schwartenbrei herstellen (separate Rezeptur).
3. Das gewürfelte Fleisch und den Speck mit allen Zutaten vermischen (Salz nur für die Einlage berechnen) und mit dem Blut-Schwartenbrei noch heiß vermengen.
4. Sofort füllen und im Kessel bei 80°C auf Kerntemperatur von 72°C brühen.
5. Danach abkühlen und bei 16-18°C bis zur gewünschten Farbe räuchern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 54%, Speck, Schweineblut, Schweineschwarten, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Aroma, Geschmacksverstärker E621, Rauch.



ergibt 1,000 Portionen

(1 Portion entspricht 100000,000 g)

Leitsatzkennziffer: 2.232.9 - Blutwurst, Rheinische Blutwurst, Sächsische Blutwurst, Bauernblutwurst, Landblutwurst, Speckwurst, Speckblutwurst frisch, Touristenwurst, Griebenwurst, Pfefferwurst, Blunzen,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	-	3,65 %
BEFFE im FE	-	66,96 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	-	3,93
Fett zu Eiweiß	-	4,40

Andere Qualitätsmerkmale

Einlage, sofern vorhanden >20%

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1160 kJ / 277 kcal	13,81 %
Fett	24,0 g	34,27 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g	49,30 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,16 %
davon Zucker	0,4 g	0,40 %
Eiweiß	15,6 g	31,18 %
Salz	2,6 g	43,20 %

pro Portion		GDA*
Energie	1160400 kJ / 277104 kcal	13814,29 %
Fett	23991,2 g	34273,18 %
davon gesättigte Fettsäuren	9860,7 g	49303,61 %
Kohlenhydrate	405,7 g	156,02 %
davon Zucker	359,0 g	398,85 %
Eiweiß	15591,5 g	31183,04 %
Salz	2592,2 g	43203,61 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Hausmacher grobe Leberwurst

Zutaten

30,000	kg	Schweineleber
40,000	kg	S V Kutterbauch
30,000	kg	S XI fette Wamme ohne Schwarten
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Kochsalz
6,00	g/kg	(600 g) M2290 BORNEOLIN® FRIOSAFE® Leberwurst Gew. Präp.
0,50	g/kg	(50 g) M7520 GLUTESSA® M Geschmacksveredler ⁴⁾
3,00	g/kg	(300 g) M7750 OPTIMIX® Leberwurst Emulgator
2,00	g/kg	(200 g) M3080 Brat-ZWIEBLAN® M Bratzwiebel Aroma CLA

Herstellungsempfehlung

1. Das S V bzw. die Wammen brühen.
2. Bei Kerntemperatur von ca. 65°C aus dem Kessel nehmen und heiß durch die 3mm-Scheibe wolfen. Den Kochverlust mit Brühe auffüllen.
3. Nun die Leber 3mm wolfen und dazugeben. Die Masse sollte nicht heißer als 50°C sein.
4. Alle Zutaten zugeben und die gesamte Masse durchmengen und füllen.
5. Bei 80°C auf KT 72°C brühen.
6. Anschließend abkühlen und kalt überräuchern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 45%, Schweineleber 29%, Speck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakt, Emulgator E471, natürliches Aroma, Geschmacksverstärker E621.



ergibt 2017,700 Portionen

(1 Portion entspricht 49,561 g)

Leitsatzkennziffer: 2.2312.6 - Hausmacherleberwurst, Bauernleberwurst, Landleberwurst, Griebenleberwurst, Zwiebelleberwurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 7,50 %	8,87 %
BEFFE im FE	min.: 70,00 %	81,52 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,89
Fett zu Eiweiß	max.: 4,50	3,52

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1654 kJ / 395 kcal	19,69 %
Fett	38,3 g	54,71 %
davon gesättigte Fettsäuren	16,2 g	80,88 %
Kohlenhydrate	0,7 g	0,27 %
davon Zucker	0,4 g	0,40 %
Eiweiß	13,2 g	26,38 %
Salz	1,8 g	30,31 %

pro Portion		GDA*
Energie	820 kJ / 196 kcal	9,76 %
Fett	19,0 g	27,12 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g	40,08 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,13 %
davon Zucker	0,2 g	0,20 %
Eiweiß	6,5 g	13,08 %
Salz	0,9 g	15,02 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Weisser Presssack

Zutaten

80,000	kg	S-Kopf gegart
10,000	kg	Schweineschwarten (Schwarte)
10,000	kg	Kesselbrühe fettfrei
100,000	kg	
18,00	g/kg (1,800 kg)	Kochsalz
6,00	g/kg (600 g)	M2600 Sülzwurst Presssack Gewürzpräparat
1,00	g/kg (100 g)	M3070 ZWIEBLAN® Frischzwiebel Aroma
2,00	g/kg (200 g)	E0500 Pfeffer, weiss, gemahlen 1

Herstellungsempfehlung

1. Schwarten und Schweineköpfe weichkochen.
2. Die weichgekochten Köpfe ausbrechen und in 6 mm große Würfel schneiden.
3. Die Schwarten klarspülen und zweimal über die 3 mm-Scheibe wolfen.
4. Das Ganze mit der Kesselbrühe, den Gewürzen und Zutaten vermengen.
5. In Schweinebutten, Schweinemägen oder Sterildärme füllen und im Kessel bei 80°C auf Kerntemperatur von 75°C brühen.
6. Nach Wunsch (Naturdarm) goldgelb überbräunern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 78%, Schweineschwarten, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Aroma.



ergibt 2054,000 Portionen

(1 Portion entspricht 48,685 g)

Leitsatzkennziffer: 2.2331.10 - Sülze, Bauernsülze, Hausmachersülze, Schweinskopfsülze, Sülzwurst, Bauernsülzwurst, Hausmacher Sülzwurst, Fränkische Fleisch-Sülzwurst, Schweinskopfsülzwurst, gewürfelter

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	-	7,56 %
BEFFE im FE	-	64,67 %
Fremdwasser	-	2,73 %
Wasser zu Eiweiß	-	4,23
Fett zu Eiweiß	-	2,03

Andere Qualitätsmerkmale
Muskelfleischeinlage >10%

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1224 kj / 292 kcal	14,58 %
Fett	23,7 g	33,83 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,2 g	50,88 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,20 %
davon Zucker	0,4 g	0,49 %
Eiweiß	19,9 g	39,85 %
Salz	1,8 g	29,99 %

pro Portion		GDA*
Energie	596 kj / 142 kcal	7,10 %
Fett	11,5 g	16,47 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g	24,77 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,10 %
davon Zucker	0,2 g	0,24 %
Eiweiß	9,7 g	19,40 %
Salz	0,9 g	14,60 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Kasseler Rücken

Zutaten

100,000 kg Schweinerücken ohne Knochen
18,000 l Eiswasser
2,000 kg Nitritpökelsalz ²⁾
800 g **M7070** Kassler PÖKELFIT® ^{3) 4)}
120,800 kg

Herstellungsempfehlung

1. Die Pökelfilfe in das Wasser einrühren und das Salz darin auflösen.
2. Die zugeschnittenen Schweinerücken (Lachse) mit 20% Lake injektieren.
3. Nach Möglichkeit 45 Minuten tumbeln und über Nacht im Tumbler oder Kühlhaus bei ca. 3 °C umröten lassen.
4. Aufhängen und bis zur gewünschten Farbe räuchern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: (Natriumnitrit)), Maltodextrin, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Aroma.



ergibt 2005,280 Portionen

(1 Portion entspricht 60,241 g)

Leitsatzkennziffer: 2.342.2 - Kasseler (Kaßler), Kasseler Rippenspeer, Kasseler Rippchen, Pökelrippchen, Gekochtes Ripperl, Gekochte Pökelkarbonade,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	-	-
BEFFE im FE	-	-
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	-	-
Fett zu Eiweiß	-	-

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 17,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 100264,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	562 kJ / 134 kcal	6,69 %
Fett	5,1 g	7,34 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	9,34 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,12 %
davon Zucker	0,0 g	0,03 %
Eiweiß	21,6 g	43,12 %
Salz	2,1 g	35,15 %

pro Portion		GDA*
Energie	338 kJ / 81 kcal	4,03 %
Fett	3,1 g	4,42 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	5,63 %
Kohlenhydrate	0,2 g	0,07 %
davon Zucker	0,0 g	0,02 %
Eiweiß	13,0 g	25,98 %
Salz	1,3 g	21,17 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Pastrami

Zutaten

100,000	kg	Rinderbrust ohne Knochen
17,500	kg	Eiswasser
1,000	kg	M7825 PÖKELFIT® P duo Rancher aromatic m. Honignote 3) 9)
1,500	kg	Nitrit-Pökelsalz 2)
120,000	kg	
25,00	g/kg (3,000 kg)	M3685 Roasty Dekor Gewürz Präparat CLA

Herstellungsempfehlung

1. Aus dem Eiswasser, dem NPS und der Pökelfilfe eine Lake herstellen. Lakerezeptur: 87,5% Eiswasser, 5% PÖKELFIT® P duo Rancher, 7,5% NPS.
2. Die gut zugeschnittene Rinderbrust mit 20% der Lake aufspritzen und nach Möglichkeit tumbeln (60 Min. im Dauerlauf oder 12 Std. im Intervall, 15 Min. Arbeit /15 Min. Ruhezeit).
3. Die gepökelte Rinderbrust in Roasty Dekor Gewürz Präparat CL wälzen und anschließend aufhängen.
4. Danach ca. 30 Minuten bei 65 °C heiß räuchern.

Zubereitungsempfehlung

Für Pastramiaufschnitt in der Theke:

Die geräucherte Rinderbrust in der Anlage oder im Kombidämpfer bei 85 °C auf 72 °C KT garen.

Als Heißaufschnitt für Imbiss oder Partyservice:

Die Rinderbrust im Kombidämpfer bei 120 °C auf 85 ° - 90 °C garen.

Für Pulled Pastrami:

Die Rinderbrust im Kombidämpfer 1 Stunde bei 120 °C und anschließend 4-5 Stunden bei 95 °C garen bis sie weich ist und zerissen werden kann. Die weiche Rinderbrust kann auch nach dem Erkalten über die Wolfschecke zerrissen werden. Anschließend auf der Grillplatte mit etwas Öl kurz regenerieren und mit Rinderbratensauce servieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rinderbrust, Gewürze, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff E250), Würze, Dextrose, Zucker, Stabilisator E450, Antioxidationsmittel E301, Rum, Raucharoma, Aroma, Rauch.



ergibt 1968,000 Portionen

(1 Portion entspricht 60,976 g)

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 20,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 98400,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	893 kj / 213 kcal	10,63 %
Fett	14,6 g	20,83 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g	34,04 %
Kohlenhydrate	1,3 g	0,50 %
davon Zucker	0,8 g	0,88 %
Eiweiß	19,3 g	38,56 %
Salz	2,0 g	32,82 %

pro Portion		GDA*
Energie	545 kj / 130 kcal	6,48 %
Fett	8,9 g	12,70 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	20,76 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,31 %
davon Zucker	0,5 g	0,53 %
Eiweiß	11,8 g	23,51 %
Salz	1,2 g	20,01 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zwiebelmettwurst

Zutaten

70,000	kg	S I Schweinefleisch schier
30,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
100,000	kg	
24,00	g/kg	(2,400 kg) Nitrit-Pökelsalz ²⁾
10,00	g/kg	(1,000 kg) M0810 BESSAVIT® CT® Zwiebelmettwurst ^{3) 4)}
0,60	g/kg	(60 g) M8929 ProtectSTART® Starterkulturen
1,00	g/kg	(100 g) M3055 PAPRIN® 20.000 Paprika Extrakt
3,00	g/kg	(300 g) M7785 SOFTMETT® Streichzartmittel f.Rohwurst

Herstellungsempfehlung

1. Das Schweinefleisch und die Bäuche mit allen Zutaten kalt vormischen.
2. Anschließend möglichst kalt durch die 3 oder 5 mm-Scheibe woflen (das Material kann auch vorgefrosten im Kutter verarbeitet werden).
3. Von Hand oder im Mischer vermengen und in Därme füllen.
4. Die Reifung erfolgt ca. einen Tag bei 18-22°C. Lagerung der Zwiebelmettwurst unter Kühlraumbedingungen zwischen 1-4°C.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 96%, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Zucker, Säuerungsmittel E575, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E300, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel E415, Emulgator E471, Paprikaextrakt, Reifekulturen.



ergibt 1038,600 Portionen

(1 Portion entspricht 96,283 g)

Leitsatzkennziffer: 2.212.3 - Grobe Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Zwiebelwurst, Frische Mettwurst, Vesperwurst, Pfeffersäckchen grob, Frühstückswurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	16,49 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	92,57 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,73
Fett zu Eiweiß	max.: 5,00	0,54

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	702 kj / 168 kcal	8,36 %
Fett	9,6 g	13,64 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g	19,14 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,34 %
davon Zucker	0,6 g	0,70 %
Eiweiß	19,6 g	39,14 %
Salz	2,5 g	41,09 %

pro Portion		GDA*
Energie	676 kj / 161 kcal	8,04 %
Fett	9,2 g	13,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g	18,43 %
Kohlenhydrate	0,9 g	0,33 %
davon Zucker	0,6 g	0,67 %
Eiweiß	18,8 g	37,68 %
Salz	2,4 g	39,56 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Obatzter

Zutaten

700	g	Camembert
300	g	Butter ^{g) g) g) g)}
100	g	Zwiebel
1,100	kg	
20,00	g/kg	(22 g) M3580 Ponderosa Gewürzsatz mit Saftstopper
4,00	g/kg	(4 g) E5220 Paprika edelsüß gemahlen 50 Asta CleanTec® entkeim

Herstellungsempfehlung

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit der Butter, der Zwiebel und den Gewürzen cremig vermengen. Kleine Käsestücke sind im Obatzter erwünscht.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Camembert (aus **Milch**), Butter (aus **Milch**), Zwiebel, Speisesalz, Gewürze, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, Würze.



ergibt 9,247 Portionen

(1 Portion entspricht 118,957 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1592 kj / 380 kcal	18,96 %
Fett	36,2 g	51,73 %
davon gesättigte Fettsäuren	23,0 g	114,95 %
Kohlenhydrate	1,2 g	0,45 %
davon Zucker	0,9 g	0,95 %
Eiweiß	13,5 g	27,10 %
Salz	2,1 g	35,64 %

pro Portion		GDA*
Energie	1894 kj / 452 kcal	22,55 %
Fett	43,1 g	61,53 %
davon gesättigte Fettsäuren	27,3 g	136,74 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,53 %
davon Zucker	1,0 g	1,13 %
Eiweiß	16,1 g	32,24 %
Salz	2,5 g	42,40 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Griebenschmalz

Zutaten

4,800	kg	S VIII Rückenspeck
4,000	kg	Gänsefett/-schmalz
1,200	kg	E7040 Röstzwiebeln 6-9mm /SG
10,000	kg	
12,00	g/kg	(106 g) M3631 MeisterGold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA
10,00	g/kg	(100 g) M4081 Feinkost Würzmittel
2,00	g/kg	(18 g) E4720 Petersilie gerebelt 2-5 mm

Herstellungsempfehlung

1. Den Speck auf 3 mm wölven und kochen bis das Wasser komplett verdampft und die Grieben goldbraun sind.
2. Vom Feuer nehmen und das fertig ausgelassene wasserfreie Gänseschmalz darin schmelzen und kaltrühren.
3. Sobald das Schmalz cremig ist, die restlichen Zutaten unterrühren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefett 48%, Gänsefett 40%, Zwiebeln, Pflanzenöl, **Weizenmehl** (enthält **Gluten**), Speisesalz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Gewürze, Hefeextrakt, Zucker, Gewürzextrakt.



ergibt 194,233 Portionen

(1 Portion entspricht 51,485 g)

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 3,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 9916,50 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	3016 kJ / 720 kcal	35,90 %
Fett	80,3 g	114,72 %
davon gesättigte Fettsäuren	26,7 g	133,32 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,17 %
davon Zucker	0,2 g	0,28 %
Eiweiß	2,1 g	4,23 %
Salz	1,5 g	24,22 %

pro Portion		GDA*
Energie	1553 kJ / 371 kcal	18,48 %
Fett	41,3 g	59,06 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,7 g	68,64 %
Kohlenhydrate	0,2 g	0,09 %
davon Zucker	0,1 g	0,14 %
Eiweiß	1,1 g	2,18 %
Salz	0,7 g	12,47 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Wurstsalat

Zutaten

1,000 kg **M1030** RHEINGOLD® - Fleischwurst ^{2) 3) 4) 9)}
200 g Gewürzgurken ¹⁾
170 g Zwiebeln in Scheiben
350 g Wasser
40 g Sonnenblumenöl
40 g **M01407** DRESSY® Wurstsalat Dressing

1,800 kg

Herstellungsempfehlung

1. Wurst pellen und in Scheiben schneiden.
2. Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
3. DRESSY® in das Wasser einrühren, kurz quellen lassen und anschließend das Öl unterrühren.
4. Die stückigen Zutaten vermischen und das Dressing unterziehen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten:
Fleischwurst 55% (Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe (Natriumnitrit)), Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Stabilisatoren (Diphosphat), Maltodextrin, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Aromen), Gurken, Zwiebeln, Branntweinessig, Zucker, **Senf**körner, Dill, Paprika, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Hefeextrakt, Aromen.



ergibt 6,000 Portionen

(1 Portion entspricht 300,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	837 kj / 200 kcal	9,97 %
Fett	18,9 g	27,07 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,9 g	34,36 %
Kohlenhydrate	1,8 g	0,68 %
davon Zucker	1,5 g	1,64 %
Eiweiß	6,2 g	12,36 %
Salz	2,4 g	39,26 %

pro Portion		GDA*
Energie	2512 kj / 600 kcal	29,90 %
Fett	56,8 g	81,21 %
davon gesättigte Fettsäuren	20,6 g	103,08 %
Kohlenhydrate	5,3 g	2,05 %
davon Zucker	4,4 g	4,91 %
Eiweiß	18,5 g	37,08 %
Salz	7,1 g	117,77 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Pulled Pork

Zutaten

1,000 kg Schweinenacken ohne Knochen
30 g Apfel Fruchtsaft
50 g **M3481** Seidlarippchen Komplett-Präp.f.Spareribs m.Würzung
1,080 kg

Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch zuschneiden.
2. Das Fleisch mit der Außenwürzung und dem Apfelsaft in die Poltermaschine geben und 30 Minuten im Dauerlauf tumbeln.
3. Die Fleischstücke einzeln in Schrumpfbeutel eintüten und vakuumziehen.
4. Die Beutel bei 85°C ca. 10-12 Stunden (je nach Stückgröße) langsam garen lassen.

Die Fleischstücke können so im Vakuumbeutel gelagert oder verkauft werden. Der ausgetretene Fleischsaft kann später noch im Ofen oder auf dem Grill als "Mob" zum Überpinseln verwendet werden und zur Zugabe beim zerissenen Fleisch zum Saftgeben. Hierbei kann noch mit etwas Barbecuesauce abgeschmeckt werden.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 93%, Zucker, Salz, Gewürze, Tomaten, Mango, Maltodextrin, Aroma, Würze, Emulgator (Lecithin), Raucharoma, Karamellzucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Apfelsaft.



ergibt 8,000 Portionen

(1 Portion entspricht 135,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	823 kj / 197 kcal	9,80 %
Fett	12,9 g	18,49 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g	25,96 %
Kohlenhydrate	3,0 g	1,17 %
davon Zucker	2,5 g	2,76 %
Eiweiß	17,1 g	34,28 %
Salz	1,3 g	21,28 %

pro Portion		GDA*
Energie	1112 kj / 265 kcal	13,23 %
Fett	17,5 g	24,96 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g	35,04 %
Kohlenhydrate	4,1 g	1,57 %
davon Zucker	3,4 g	3,73 %
Eiweiß	23,1 g	46,28 %
Salz	1,7 g	28,73 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Nürn-Burger-Patties

Zutaten

55,000	kg	S II Schweinefleisch mager
40,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
5,000	kg	Eiswasser
100,000	kg	
19,00	g/kg	(1,900 kg) Kochsalz
7,00	g/kg	(700 g) M6275 Rost-u.frische Bauernbratw. M ohne Glutamat
2,00	g/kg	(200 g) E4080 Majoran Original Thüringer,gerebelt
1,00	g/kg	(100 g) M7140 PERFEKTIN® P Khm M ⁹⁾

Herstellungsempfehlung

1. Das gesamte Fleisch gut gekühlt vorschroten und mit allen Zutaten und dem Eiswasser bindig mengen.
2. Die Masse auf 5 mm wölben und nochmals mengen.
3. Das Brät in Sterildärme füllen und bei 78°C Kammertemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen.
4. Auskühlen lassen und in gleichgroße Patties schneiden und anbraten.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 93%, Trinkwasser, Speisesalz, Majoran, Stabilisator (Natriumdiphosphate, Pentanatriumtriphosphat), Gewürze, Dextrose, Hefeextrakt, Würze, Gewürzextrakt.



ergibt 2050,300 Portionen

(1 Portion entspricht 48,773 g)

Leitsatzkennziffer: 2.221.11 - Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst, grob

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	14,31 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	89,51 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,78
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	0,78

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	774 kJ / 185 kcal	9,22 %
Fett	12,4 g	17,70 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g	24,54 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,17 %
davon Zucker	0,4 g	0,44 %
Eiweiß	18,1 g	36,16 %
Salz	2,1 g	34,33 %

pro Portion		GDA*
Energie	378 kJ / 90 kcal	4,50 %
Fett	6,0 g	8,63 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	11,97 %
Kohlenhydrate	0,2 g	0,08 %
davon Zucker	0,2 g	0,21 %
Eiweiß	8,8 g	17,63 %
Salz	1,0 g	16,75 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Fleischpflanzerl

Zutaten

72,000 kg Hackfleisch gemischt
21,000 kg Wasser kalt
7,000 kg **M4434 FRIKELLE®** Hackfleisch-Mix pur ^{a)}
100,000 kg

Herstellungsempfehlung

1. Das Hackfleischmaterial (50/50) 3 mm wolfen und das FRIKELLE® Hackfleisch-Mix pur darauf geben.
2. Nun das kalte Wasser zugeben und gut bindig mengen.
3. Von der fertig gemengten Masse Frikadellen in beliebiger Größe formen.

Zubereitungsempfehlung

Im Kombidämpfer bei 100°C mit 60%iger Luftfeuchte vorgaren bis zu einer Kerntemperatur von 72°C und anschließend in heißem Butterschmalz überbräunen.

Oder langsam bei mittlerer Hitze in Butterschmalz ausbraten.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 36%, Rindfleisch 36%, Trinkwasser, Paniermehl (Reismehl, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), Salz, Gewürze, Stärke, Reismehl, Zwiebeln, Würze, Stabilisator (Natriumcitrat), Gewürzextrakt.



ergibt 666,667 Portionen

(1 Portion entspricht 150,000 g)

Leitsatzkennziffer: 2.507.8 - Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleischpflanzerl, Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloss, Fleischklösschen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbällchen, Wellklops

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 11,50 %	11,88 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	86,84 %
Fremdwasser	-	15,24 %
Wasser zu Eiweiß	-	5,11
Fett zu Eiweiß	-	0,94

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	792 kJ / 189 kcal	9,43 %
Fett	12,9 g	18,43 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g	26,88 %
Kohlenhydrate	4,1 g	1,58 %
davon Zucker	0,4 g	0,46 %
Eiweiß	14,3 g	28,51 %
Salz	1,2 g	20,43 %

pro Portion		GDA*
Energie	1188 kJ / 284 kcal	14,14 %
Fett	19,4 g	27,64 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g	40,31 %
Kohlenhydrate	6,1 g	2,37 %
davon Zucker	0,6 g	0,68 %
Eiweiß	21,4 g	42,77 %
Salz	1,8 g	30,64 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Schnitzel

Zutaten

1,000 kg Schweineschnitzel geschnitten
1,000 kg
100,00 g/kg (100 g) **M7657** ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
30,00 g/kg (30 g) **M4981** PANIFIX® Nasspanade flüssig Hf CLA ²⁾
110,00 g/kg (110 g) **M01194** PANIFIX® Profi Panade CL ^{a) c)}

Herstellungsempfehlung

1. Die Schnitzel mit dem ZärterLING® liquid 3D ohne Salz vermengen, bis die gesamte Flüssigkeit eingezogen ist.
2. Nun die Schnitzel durch die PANIFIX® Nasspanade ziehen, kurz abtropfen lassen und mit der PANIFIX® Profi Panade panieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch, Paniermehl (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Speisesalz, **Weizenmehl**, Palmfett, **Hühnereigelbpuver**, **Hühnereiweißpuver**, Gewürze, Stabilisator (Natriumcitrat), Essig, Gewürzextrakt, Zitronenöl, Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aromen.



ergibt 5,000 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	511 kj / 122 kcal	6,09 %
Fett	2,2 g	3,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	4,33 %
Kohlenhydrate	6,1 g	2,36 %
davon Zucker	0,6 g	0,66 %
Eiweiß	18,8 g	37,67 %
Salz	1,3 g	21,80 %

pro Portion		GDA*
Energie	1023 kj / 244 kcal	12,18 %
Fett	4,4 g	6,28 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	8,66 %
Kohlenhydrate	12,3 g	4,73 %
davon Zucker	1,2 g	1,32 %
Eiweiß	37,7 g	75,35 %
Salz	2,6 g	43,60 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Spießbraten

Zutaten

7,500	kg	Schweinenacken ohne Knochen
500	g	Bauchspeckwürfel ^{2) 3)}
1000	g	Wasser
500	g	M9440 Zwiebel Ringe / Scheiben hell
9,500	kg	
100,00	g/kg	(750 g) M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
30,00	g/kg	(255 g) M4260 GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL
20,00	g/kg	(190 g) M4165 Schwenk- und Spießbraten Gewürzsatz CLA

Herstellungsempfehlung

1. Die Trockenzwiebeln in Wasser einweichen.
2. Die Bauchspeckwürfel blanchieren, kaltspülen und gut abtropfen lassen.
3. Den Schweinenacken mit ZärterLING® behandeln, der Länge nach aufschneiden, würzen und mit den Zwiebeln und dem Speck füllen.
4. Anschließend rollen und knüpfen.
5. Außen einölen und ebenfalls würzen.

Zubereitungsempfehlung

Den Spießbraten im Kombidämpfer bei 130-150°C und 50-60% Feuchte auf 75°C Kerntemperatur braten. Den Bratensaft auffangen. Nach Etikett Instand Sauce zu Schweinebraten (M01617) herstellen und mit dem Bratensaft verfeinern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinenacken 70%, Trinkwasser, Zwiebeln, Bauchspeck (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Maltodextrin, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Aromen, Rauch), Speisesalz, Gewürze, Stabilisator (Natriumcitrat), Essig, Gewürzextrakte, Zitronenöl, Pflanzenöl (Raps), Würze, Zucker, Aromen.



ergibt 47,875 Portionen

(1 Portion entspricht 198,433 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	854 kj / 204 kcal	10,17 %
Fett	15,2 g	21,73 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g	27,15 %
Kohlenhydrate	2,3 g	0,89 %
davon Zucker	1,6 g	1,81 %
Eiweiß	13,9 g	27,74 %
Salz	1,9 g	31,06 %

pro Portion

		GDA*
Energie	1695 kj / 405 kcal	20,18 %
Fett	30,2 g	43,12 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g	53,87 %
Kohlenhydrate	4,6 g	1,77 %
davon Zucker	3,2 g	3,59 %
Eiweiß	27,5 g	55,04 %
Salz	3,7 g	61,64 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Grillhaxen

Zutaten

10,000	kg	Schweinehaxe (Eisbein) roh
1,000	kg	Eiswasser
11,000	kg	
60,00	g/kg (60 g)	Kochsalz
30,00	g/kg (30 g)	M7655 ZärterLING® Power liquid CLA ³⁾
30,00	g/kg (330 g)	M4260 GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL
15,00	g/kg (165 g)	M4035 Knusper Haxen Gewürzsalz CLA

Herstellungsempfehlung

1. Aus ZärterLING® Power liquid, dem Kochsalz und dem Wasser eine Lake herstellen, die Haxen damit um 10% injizieren. Wenn möglich tumbeln und über Nacht durchziehen lassen.
2. Anschließend 90 Minuten bei 90°C im Kessel oder Kombidämpfer brühen.
3. Nach der Abkühlphase die Schwarte einritzen, einölen und würzen.
4. Zum Thekenverkauf oder zur Bevorratung herunterkühlen).
5. Bei 200°C im Kombidämpfer backen bis die Schwarte kross ist.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinehaxe, Trinkwasser, Pflanzenöl (Raps), Speisesalz, Gewürze, Hefeextrakt, Zucker, Säuerungsmittel E262, E331, Antioxidationsmittel E301, Maltodextrin, Aromen.



ergibt 24,444 Portionen

(1 Portion entspricht 450,008 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	757 kj / 181 kcal	9,01 %
Fett	12,2 g	17,45 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	17,40 %
Kohlenhydrate	0,2 g	0,09 %
davon Zucker	0,1 g	0,12 %
Eiweiß	17,7 g	35,31 %
Salz	1,6 g	26,20 %

pro Portion		GDA*
Energie	3406 kj / 813 kcal	40,55 %
Fett	55,0 g	78,55 %
davon gesättigte Fettsäuren	15,7 g	78,30 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,42 %
davon Zucker	0,5 g	0,53 %
Eiweiß	79,5 g	158,90 %
Salz	7,1 g	117,92 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Grillhendl

Zutaten

1000 g Fleischhähnchen ganz
1000 g
30,00 g/kg (30 g) **M4202 INTRAX®** Geflügel Flüssigwürzer z.Poltern

Herstellungsempfehlung

1. Das sauber geputzte Hähnchen mit dem INTRAX® Geflügel Flüssigwürzer rundum einpinseln.
2. Alternativ kann dies auch im Tumbler gemacht werden. Dazu die Hähnchen und das INTRAX® hineingeben und bei langsamer Umdrehungszahl für 5-10 Minuten antumbeln.
3. Für eine intensivere Würzung kann optional noch mit Gewürzsalzen verfeinert werden. Hier ist der Artikel M4030 Brathendl Gewürzsalz zu empfehlen.
4. Danach ist das gewürzte Hähnchen bereit zum Grillen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Hähnchen, Trinkwasser, Hefeextrakt, Speisesalz, Maltodextrin, Rapsöl, Gewürzextrakte, Würze, Gewürze, Emulgatoren E472e, Säuerungsmittel E260, Karamellzucker, Verdickungsmittel E412, E415, färbendes Lebensmittel Rote Beete.



ergibt 2,060 Portionen

(1 Portion entspricht 485,437 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	697 kj / 166 kcal	8,30 %
Fett	9,6 g	13,71 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	13,63 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,15 %
davon Zucker	0,1 g	0,07 %
Eiweiß	19,6 g	39,26 %
Salz	0,6 g	10,76 %

pro Portion

		GDA*
Energie	3383 kj / 808 kcal	40,28 %
Fett	46,6 g	66,55 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g	66,17 %
Kohlenhydrate	1,9 g	0,71 %
davon Zucker	0,3 g	0,35 %
Eiweiß	95,3 g	190,60 %
Salz	3,1 g	52,24 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Grillente

Zutaten

10,000 kg Fleischente
10,000 kg
20,00 g/kg (200 g) **M4030** Brathendl Gewürzsalz oG
30,00 g/kg (300 g) **M4260** GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL

Herstellungsempfehlung

1. Anwendungsbeispiel: Die sauber geputzten Enten mit der Flüssigwürze innen und außen einpinseln.
2. Anwendungsbeispiel: Die sauber geputzten Enten in eine Mengmulde geben. Die Flüssigwürze zugeben und gleichmäßig einmassieren.
3. Anwendungsbeispiel: Die sauber geputzten Enten in den Tumbler geben. Die Flüssigwürze zugeben und bei langsamen Umdrehungszahlen 5 - 10 Minuten mischen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Ente, Pflanzenöl (Raps), Speisesalz, Paprika, Zucker, Gewürze, Hefeextrakt, Aromen.



ergibt 21,000 Portionen

(1 Portion entspricht 476,190 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	114 kj / 27 kcal	1,36 %
Fett	2,9 g	4,13 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	1,03 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,12 %
davon Zucker	0,2 g	0,23 %
Eiweiß	0,1 g	0,14 %
Salz	1,4 g	22,86 %

pro Portion		GDA*
Energie	542 kj / 130 kcal	6,46 %
Fett	13,8 g	19,65 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	4,90 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,58 %
davon Zucker	1,0 g	1,10 %
Eiweiß	0,3 g	0,67 %
Salz	6,5 g	108,84 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Schweinebraten in Biersauce

Zutaten

10,000	kg	Schweinenacken ohne Knochen
9,000	kg	Wasser
100	g	Schwarzbier
1000	g	M01617 Instant Sauce zu Schweinebraten ^{4) a)}
20,100	kg	
20,00	g/kg	(200 g) M3860 Schweinsbraten Würzmischung

Herstellungsempfehlung

- Schweinenacken nach Wunsch mit einem mit ZärtertLING®-Produkt vorbehandeln und anschließend mit dem Schweinsbraten Gewürzsatz würzen.
- Im Kombidämpfer oder der Anlage bei 130°C und 60% rel. Luftfeuchte auf 75°C Kerntemperatur braten und dabei den Bratensaft auffangen.
- Das Wasser mit dem Bratensaft und dem Schwarzbier erhitzen (80°C), Instant Sauce für Schweinebraten einrühren und aufkochen lassen. Das gebratene Fleisch portionieren und in die Soße legen. Beilagenempfehlung: Semmelknödel und Sauerkraut

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinenacken, Trinkwasser, **Weizenmehl**, Schwarzbier (Wasser, Hopfen, **Gerste**, Hefe), Palmfett, Hefeextrakt, Stärke, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, Maltodextrin, Karamell, Aroma, Zucker, Speisesalz, Karotten, Würze.



ergibt 100,600 Portionen

(1 Portion entspricht 199,801 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	491 kj / 117 kcal	5,85 %
Fett	7,7 g	11,06 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g	16,78 %
Kohlenhydrate	2,1 g	0,82 %
davon Zucker	0,4 g	0,40 %
Eiweiß	9,9 g	19,71 %
Salz	1,4 g	23,49 %

pro Portion		GDA*
Energie	982 kj / 234 kcal	11,69 %
Fett	15,5 g	22,11 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,7 g	33,53 %
Kohlenhydrate	4,3 g	1,64 %
davon Zucker	0,7 g	0,79 %
Eiweiß	19,7 g	39,39 %
Salz	2,8 g	46,94 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Burgunderbraten

Zutaten

10,000	kg	Rinderbratenfleisch ^{5) 8a)}
9,000	l	Wasser
1,000	l	Burgunder Wein ⁵⁾
800	g	M01618 Instant Sauce zu Rinderbraten CL ^{a)}
200	g	M05266 Moguntia Sossenbinder Instant HF AF CL
<hr/>		
21,000	kg	
20,00	g/kg	(200 g) M4090 Grill und Braten Gewürzsalz ⁴⁾

Herstellungsempfehlung

1. Das Rinderbratenfleisch mit einem ZärterLING®-Produkt vorbehandeln und anschließend mit dem Grill- und Braten Gewürzsalz würzen.
2. Das Wasser mit dem Wein erhitzen, die Instant-Sauce einrühren und aufkochen lassen.

3. Das angebratene Fleisch in die Sauce legen und im Kombidämpfer bei 130°C und 60% rel. Feuchte auf KT 75°C braten.
4. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und aufschneiden. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz mit dem Soßenbinder eindicken, eventuell nochmals abseien und mit dem Fleisch zusammen servieren.

Beilagenempfehlung: Rotkohl und Kartoffelpüree

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rindfleisch, Trinkwasser, Burgunder Wein, Stärke, **Weizenmehl**, Würze, Speisesalz, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Sonnenblume, Raps, Kokos), Zucker, natürliche Aromen, Tomaten, färbendes Lebensmittel (Extrakt aus Apfel, Hibiskus), Maltodextrin, Lauch, Zwiebeln, Gewürze, Emulgatoren E471, E472c, Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakt.



ergibt 105,000 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	338 kj / 81 kcal	4,02 %
Fett	3,0 g	4,26 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	6,35 %
Kohlenhydrate	3,1 g	1,19 %
davon Zucker	0,6 g	0,67 %
Eiweiß	10,0 g	19,92 %
Salz	1,3 g	21,85 %

pro Portion		GDA*
Energie	676 kj / 161 kcal	8,05 %
Fett	6,0 g	8,51 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g	12,70 %
Kohlenhydrate	6,2 g	2,38 %
davon Zucker	1,2 g	1,34 %
Eiweiß	19,9 g	39,85 %
Salz	2,6 g	43,70 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Münchner Sauerbraten

Zutaten

5,000 kg	Rinderbratenfleisch ^{5) 8a)}
500 g	S VIII Rückenspeck
3,500 kg	Brühe / Knochenfond
850 g	Trockener Rotwein ⁵⁾
500 g	Sauerrahm ^{5) 8a)}
450 g	M4350 SOSSALL® Braune Sosse instant ^{4) a)}
50 g	M4790 Sauerbraten Einlegewürzer CL ⁱ⁾
100 g	Zucker
10,950 kg	

Herstellungsempfehlung

1. Den Rinderbraten mit dem Speck spicken.
2. Das Fleisch rundum anbraten. Zucker, Sauerbraten Einlegewürzer und SOSSAL® Braune Sosse in die heiße, nicht kochende Brühe einrühren und über das Fleisch gießen.
3. Das Ganze im Kombidämpfer bei 140°C und 60% rel. Feuchte auf mindestens 75°C Kerntemperatur oder den gewünschten Zahrtheitsgrad schmoren.
4. Das Fleisch aus der Sauce nehmen, diese abseien und mit Sauerrahm verfeinern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, Rotwein, **Sauerrahm**, **Weizenmehl**, Palmfett, Speisesalz, Karamellzucker, Tomatenpulver, Reismehl, Zucker, Stärke, Verdickungsmittel E412, Pastinaken, Hefeextrakt, Zwiebeln, Würze, Aroma, Geschmacksverstärker E621, Gewürze, Säuerungsmittel E262, E334,E322, Säuerungsmittel E330, **Senfsaat**, Zwiebeln, Majoran.



ergibt 54,750 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	528 kj / 126 kcal	6,29 %
Fett	7,9 g	11,35 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g	17,77 %
Kohlenhydrate	3,2 g	1,24 %
davon Zucker	1,8 g	2,00 %
Eiweiß	10,0 g	20,08 %
Salz	1,3 g	20,86 %

pro Portion		GDA*
Energie	1056 kj / 252 kcal	12,57 %
Fett	15,9 g	22,70 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g	35,54 %
Kohlenhydrate	6,5 g	2,48 %
davon Zucker	3,6 g	4,00 %
Eiweiß	20,1 g	40,17 %
Salz	2,5 g	41,71 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Schweinekrustenbraten

Zutaten

1,000 kg	Schweinebauch mit Schwarte
20 g	M4036 Tiroler Knusperbraten Würzmischung
50 g	M01617 Instant Sauce zu Schweinebraten ^{4) a)}
500 g	Wasser heiß
1,570 kg	

Herstellungsempfehlung

1. Am Schweinebauch ohne Knochen die Schwarte karoförmig einritzen (die Karos sollten die Breite der Scheiben haben in die dieser nach dem Braten geschnitten werden soll).
 2. Unter Zuhilfenahme von etwas Wasser die Würzung einmassieren, in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 3 Stunden durchmarinieren lassen (möglichst über Nacht).
 3. Den Bauch auf die Schwartenseite in einen Bräter mit ein wenig Wasser legen und 45 Minuten bei 150°C im Backofen braten.
 4. Anschließend umdrehen und weitere 45-60 Minuten bei 160°C braten.
 5. Wer möchte, kann jetzt etwas Dunkelbier oder Malzbier angießen. Falls das Bier zu stark im Ofen verdunstet muß dann jedoch immer etwas Wasser nachgefüllt werden.
 6. Den Braten aus der Form nehmen und auf einen Rost legen.
 7. Anschließend mit etwas Salzwasser bepinseln, die Temperatur auf 230°C stellen und ca. 15 Minuten backen bis die Schwarten aufgepoppt sind.
 8. Den Bratenansatz in der Form mit dem 1/2 Liter Wasser lösen, in einen Topf geben, Instant Sauce einrühren und aufkochen lassen.
- Das Rezept kann auch für Schweinehüfte mit Schwarte verwendet werden.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinebauch, Trinkwasser, **Weizen**mehl, Palmfett, Hefeextrakt, Stärke, Geschmacksverstärker (E621), Maltodextrin, Paprika, Karamell, Gewürze, Aroma, Zucker, Gewürze, Salz, Würze, Gewürzextrakte.



ergibt 5,103 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 35,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 1020,50 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	104 kJ / 25 kcal	1,24 %
Fett	1,1 g	1,53 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	3,05 %
Kohlenhydrate	2,6 g	1,00 %
davon Zucker	0,5 g	0,57 %
Eiweiß	1,1 g	2,11 %
Salz	1,2 g	20,14 %

pro Portion

		GDA*
Energie	208 kJ / 50 kcal	2,47 %
Fett	2,1 g	3,06 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	6,10 %
Kohlenhydrate	5,2 g	2,00 %
davon Zucker	1,0 g	1,13 %
Eiweiß	2,1 g	4,23 %
Salz	2,4 g	40,27 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Rahmschwammerl

Zutaten

10,000 kg Wasser oder Brühe ungewürzt
5,000 kg **W01914** Waldpilzmischung, roh CL
3,000 kg **M01453** Rahmsauce Hf CL ^{9) a) g)}
18,000 kg

Herstellungsempfehlung

1. Das Wasser oder die Brühe zum Kochen bringen, die TK Pilze zugeben und aufkochen lassen.
2. Mit der Rahmsauce binden und eventuell noch mit M4080 Feinkost Gewürzsalz abschmecken.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Trinkwasser, Waldpilze, **Weizenmehl**, **Sahnepulver**, Würze, Sonnenblumenöl, Zucker, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Karamell, Maltodextrin, **Milcheiweiß**, Stabilisator Diphosphat, Kaliumphosphat, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma.



ergibt 1,000 Portionen

(1 Portion entspricht 18000,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	280 kj / 67 kcal	3,33 %
Fett	2,9 g	4,19 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	4,17 %
Kohlenhydrate	8,1 g	3,12 %
davon Zucker	2,4 g	2,69 %
Eiweiß	1,9 g	3,70 %
Salz	2,1 g	35,59 %

pro Portion		GDA*
Energie	50346 kj / 12023 kcal	599,36 %
Fett	528,0 g	754,29 %
davon gesättigte Fettsäuren	150,0 g	750,00 %
Kohlenhydrate	1461,0 g	561,92 %
davon Zucker	435,0 g	483,33 %
Eiweiß	333,0 g	666,00 %
Salz	384,4 g	6406,67 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Saures Lüngerl

Zutaten

60,000 kg	Schweinelunge roh
34,000 kg	Wasser oder Brühe ungewürzt
100 g	Wein (weiß oder rot) ⁵⁾
5,840 kg	M4350 SOSSALL® Braune Sosse instant ^{4) a)}
10 g	80% ige Essigessenz
50 g	Zucker
100,000 kg	

Herstellungsempfehlung

1. Lunge in Wasser oder Brühe kochen und anschließend in Streifen schneiden.
2. Die Brühe mit SOSSALL® Braune Sauce binden und mit den restlichen Zutaten abschmecken.
3. Die geschnittene Lunge zugeben und nochmals gut durchkochen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinelunge, Trinkwasser, **Weizenmehl**, Palmfett, Speisesalz, Rotwein (**geschwefelt**), Karamellzucker, Tomatenpulver, Essigessenz, Reismehl, Zucker, Stärke, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Pastinaken, Hefeextrakt, Zwiebeln, Würze, Aroma, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Gewürze, Emulgator (Lecithin), Säuerungsmittel (Citronensäure).



ergibt 400,000 Portionen

(1 Portion entspricht 250,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	380 kj / 91 kcal	4,53 %
Fett	5,0 g	7,17 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g	10,54 %
Kohlenhydrate	2,7 g	1,03 %
davon Zucker	0,8 g	0,86 %
Eiweiß	8,6 g	17,22 %
Salz	0,9 g	15,75 %

pro Portion		GDA*
Energie	951 kj / 227 kcal	11,32 %
Fett	12,5 g	17,92 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g	26,35 %
Kohlenhydrate	6,7 g	2,57 %
davon Zucker	1,9 g	2,14 %
Eiweiß	21,5 g	43,04 %
Salz	2,4 g	39,37 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Leberknödel

Zutaten

3,000 kg S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
3,000 kg Schweineleber roh / Schweineleber
800 g Wasser
1,200 kg **M4755 SOSSAL®** Leberknödel FIX extra plus Präp. m.Würz. a)
8,000 kg

Herstellungsempfehlung

1. Die Leber und das Deckelfett auf 3 mm wolfen.
2. Das SOSSAL® Leberknödel FIX extra plus mit dem Wasser zur Leber und zum Fett geben und einarbeiten. Die Masse bindig mengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
3. Die Masse über den Füller oder Portionierer in Knödel formen oder in die Leberknödelraupen M8700 füllen.
4. Bei 85°C auf Kerntemperatur von 72°C garen und abkühlen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinespeck, Schweineleber 38%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Zwiebeln, Schnittlauch, Aroma.



ergibt 40,000 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	1647 kj / 393 kcal	19,61 %
Fett	35,2 g	50,34 %
davon gesättigte Fettsäuren	15,7 g	78,63 %
Kohlenhydrate	9,0 g	3,47 %
davon Zucker	0,7 g	0,82 %
Eiweiß	10,8 g	21,53 %
Salz	2,1 g	35,26 %

pro Portion

		GDA*
Energie	3295 kj / 787 kcal	39,22 %
Fett	70,5 g	100,67 %
davon gesättigte Fettsäuren	31,5 g	157,26 %
Kohlenhydrate	18,1 g	6,95 %
davon Zucker	1,5 g	1,63 %
Eiweiß	21,5 g	43,05 %
Salz	4,2 g	70,51 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Speckknödel

Zutaten

1,100 kg Milch
700 g altbackene Semmeln in Würfel geschnitten ^{a)}
500 g Speckwürfel 3-5 mm
200 g **M4752** Fix für Semmelknödel CL ^{c)}
2,500 kg

Herstellungsempfehlung

1. Die Milch erhitzen (nicht kochen) und das Fix für Semmelknödel CL einrühren.
2. Die altbackenen, in Würfel geschnittene Semmeln und die Speckwürfel dazu geben und 15 Minuten quellen lassen
3. Die Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: **Milch**, Semmelbrösel, Speck (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Maltodextrin, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Aroma, Rauch), **Volleipulver**, Maltodextrin, Dextrose, Würze, Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze, Gewürzextrakt.



ergibt 12,500 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1184 kj / 283 kcal	14,10 %
Fett	15,7 g	22,40 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g	34,95 %
Kohlenhydrate	26,8 g	10,32 %
davon Zucker	5,4 g	6,05 %
Eiweiß	7,9 g	15,89 %
Salz	2,2 g	36,98 %

pro Portion		GDA*
Energie	2369 kj / 566 kcal	28,20 %
Fett	31,4 g	44,80 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,0 g	69,89 %
Kohlenhydrate	53,7 g	20,65 %
davon Zucker	10,9 g	12,09 %
Eiweiß	15,9 g	31,78 %
Salz	4,4 g	73,96 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Semmelknödel

Zutaten

3,500 kg altbackene Semmeln in Würfel geschnitten ^{a)}
5,500 kg Milch
1,000 kg **M4752** Fix für Semmelknödel CL ^{c)}
10,000 kg

Herstellungsempfehlung

1. Heiße Milch in den Kutter geben und SOSSALL® Fix Semmelknödel untermischen.
2. Die Brötchen dazugeben und auf die gewünschte Größe einkuttern.
3. In Raupen füllen und als Knödel oder Stangen (Serviettenknödel) abklippen.
4. Bei 85 °C für 40 Minuten brühen. Danach im Eiswasser kühlen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: **Milch**, Semmeln (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe), **Volleipulver**, Maltodextrin, Dextrose, Würze, Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze, Gewürzextrakt.



ergibt 50,000 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	837 kj / 200 kcal	9,96 %
Fett	3,3 g	4,78 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	8,30 %
Kohlenhydrate	33,3 g	12,82 %
davon Zucker	6,6 g	7,32 %
Eiweiß	7,7 g	15,31 %
Salz	1,6 g	27,48 %

pro Portion		GDA*
Energie	1674 kj / 400 kcal	19,92 %
Fett	6,7 g	9,57 %
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g	16,59 %
Kohlenhydrate	66,7 g	25,64 %
davon Zucker	13,2 g	14,64 %
Eiweiß	15,3 g	30,62 %
Salz	3,3 g	54,96 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Kartoffelknödel

Zutaten

1,000 kg **M09238** Kartoffelknödel halb & halb Hf CL
2,250 kg Wasser kalt
50 g Weizenbrötchen Coppenrath ^{a)}
20 g Butter ^{g) g) g) g)}

3,320 kg

Herstellungsempfehlung

1. Die Brötchen (vom Vortag) würfeln und in der Butter anrösten.
2. Knödelpulver zügig in das kalte Wasser einrühren.
3. Den Knödelteig 10 Minuten quellen lassen.
4. Knödel formen, dabei jeden Knödel mit 2-3 Brotwürfeln füllen und in kochendes Salzwasser geben.
5. Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Wasser, Kartoffeln, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Guarkernmehl Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), natürliches Aroma, Natriummetabisulfit*, **Weizen**mehl, Trinkwasser, **Gersten**malzmehl, Hefe, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), Butter (aus **Milch**).



ergibt 16,600 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	455 kJ / 109 kcal	5,42 %
Fett	0,5 g	0,76 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	1,66 %
Kohlenhydrate	24,6 g	9,45 %
davon Zucker	0,3 g	0,36 %
Eiweiß	1,0 g	2,09 %
Salz	0,9 g	15,56 %

pro Portion		GDA*
Energie	911 kJ / 217 kcal	10,84 %
Fett	1,1 g	1,52 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	3,32 %
Kohlenhydrate	49,2 g	18,91 %
davon Zucker	0,6 g	0,71 %
Eiweiß	2,1 g	4,18 %
Salz	1,9 g	31,12 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Sauerkraut mit Speck

Zutaten

2,600 kg	Sauerkraut Konserve abgetropft ^{5) 8a)}
40 g	Schweineschmalz
400 g	Wasser oder Brühe ungewürzt
200 g	Zwiebelwürfel TK
200 g	Bauchspeck geräuchert ^{2) 3)}
30 g	M7590 AROSTAR® Geschmacksveredler CL
2 g	M3040 WACHOL® Wacholder Aroma CLA
40 g	M05266 Moguntia Sossenbinder Instant HF AF CL
30 g	Zucker
3,542 kg	

Herstellungsempfehlung

1. Das Sauerkraut wässern und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel und Speckwürfel in Schweineschmalz anschwitzen und das Kraut sowie alle würzenden Zutaten zugeben.
3. Mit Wasser oder Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme langsam gardünsten.
4. Zum Schluss mit dem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Sauerkraut, Trinkwasser, Schweinespeck 3% (Schweinebauch, Speisesalz, Maltodextrin, Konservierungsstoff E250, Antioxidationsmittel E301, Zwiebel, Schweineschmalz, Maltodextrin, Emulgatoren: E471, E472c, Speisesalz, hydrolisiertes Pflanzeneiweiß (Raps, Mais), Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Gewürzextrakt, Aroma.



ergibt 17,710 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	281 kj / 67 kcal	3,35 %
Fett	5,1 g	7,25 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g	10,42 %
Kohlenhydrate	3,0 g	1,16 %
davon Zucker	1,7 g	1,90 %
Eiweiß	1,7 g	3,36 %
Salz	1,4 g	23,28 %

pro Portion		GDA*
Energie	562 kj / 134 kcal	6,69 %
Fett	10,2 g	14,50 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	20,85 %
Kohlenhydrate	6,0 g	2,33 %
davon Zucker	3,4 g	3,79 %
Eiweiß	3,4 g	6,72 %
Salz	2,8 g	46,56 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Bayerisch Kraut

Zutaten

2,600 kg	Weißkraut
100 g	Schweineschmalz
400 g	Wasser oder Brühe ungewürzt
200 g	Zwiebelwürfel TK
200 g	Bauchspeck geräuchert ^{2) 3)}
12 g	M01075 Klare Fleischbouillon CLA
40 g	M05266 Moguntia Sossenbinder Instant HF AF CL
30 g	Zucker weiß
8 g	M4080 Feinkost Gewürzsalz M ogZ
3,590 kg	

Herstellungsempfehlung

1. Das Sauerkraut eventuell wässern und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel und Speckwürfel im Schweineschmalz anschwitzen und das Kraut sowie alle würzenden Zutaten zugeben.
3. Mit dem Wasser/Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme langsam gar dünsten.
4. Zum Schluss mit dem Soßenbinder auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Weißkraut, Trinkwasser, Schweinefleisch 3% (Schweinebauch, Speisesalz, Maltodextrin, Konservierungsstoff E250, Antioxidationsmittel E301, Zwiebel, Schweineschmalz, Maltodextrin, Emulgatoren: E471, E472c, Zucker, Speisesalz, Hefeextrakt, Zucker, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Sonnenblume, Raps, Kokos), Rindfleischextrakt, Zwiebeln, Karotten, Gewürze, Petersilie, Säuerungsmittel E330, Karamell, Aromen.



ergibt 17,950 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	381 kj / 91 kcal	4,54 %
Fett	6,6 g	9,48 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	13,57 %
Kohlenhydrate	5,3 g	2,04 %
davon Zucker	4,2 g	4,72 %
Eiweiß	1,6 g	3,22 %
Salz	0,7 g	11,02 %

pro Portion		GDA*
Energie	762 kj / 182 kcal	9,07 %
Fett	13,3 g	18,96 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g	27,13 %
Kohlenhydrate	10,6 g	4,07 %
davon Zucker	8,5 g	9,44 %
Eiweiß	3,2 g	6,45 %
Salz	1,3 g	22,03 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Blaukraut

Zutaten

16,000 kg	Rotkohl ^{5) 8a)}
150 g	Essig, 5% Säure
750 g	Zwiebeln gewürfelt
750 g	Schweineschmalz
2,000 kg	Apfelmus (4)
1000 g	Wasser oder Brühe ungewürzt
10 g	E3600 Nelken gemahlen
10 g	E6500 Lorbeerblätter
500 g	Trockener Rotwein ⁵⁾
100 g	M3700 Gourmet-Würzer ⁴⁾
50 g	M3975 ZIMTZAUBER® CLS
120 g	M05266 Moguntia Sossenbinder Instant HF AF CL
500 g	Zucker weiß
21,940 kg	

Herstellungsempfehlung

1. Rotkohl mit Wasser, Rotwein, Gewürzen und Essig ansetzen. Zwiebeln in Schmalz anbraten und dazugeben.
2. Zum Schluss mit Apfelmus, Zimtzauber® und Gourmet-Würzer abschmecken und mit dem Soßenbinder binden.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Rotkohl, Apfelmus (Äpfel, Zucker, Säuerungsmittel E330, Antioxidationsmittel E300), Trinkwasser, Zwiebeln, Schweineschmalz, Zucker, Essig, Maltodextrin, Emulgatoren E471, E472c, Rotwein, Speisesalz, Stärke, Geschmacksverstärker E621, Hefeextrakt, Gewürz, Zucker, Dextrose, Aromen.



ergibt 109,700 Portionen

(1 Portion entspricht 200,000 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	290 kj / 69 kcal	3,46 %
Fett	3,6 g	5,12 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	6,82 %
Kohlenhydrate	7,0 g	2,71 %
davon Zucker	6,3 g	7,01 %
Eiweiß	1,2 g	2,38 %
Salz	0,3 g	5,58 %

pro Portion		GDA*
Energie	581 kj / 139 kcal	6,92 %
Fett	7,2 g	10,25 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g	13,65 %
Kohlenhydrate	14,1 g	5,41 %
davon Zucker	12,6 g	14,02 %
Eiweiß	2,4 g	4,77 %
Salz	0,7 g	11,17 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Steckerlfisch

Zutaten

10,000 kg Makrele, frisch
10,000 kg
5,00 g/kg (50 g) **M3710** Fisch oG Würzmischung
10,00 g/kg (100 g) **M4090** Grill und Braten Gewürzsatz 4)
20,00 g/kg (200 g) **M4260** GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL

Herstellungsempfehlung

1. Die ausgenommenen und gesäuberten Fische längs der Rückenflosse sowie an der Bauchseite einritzen.
2. Mit Fisch Würzmischung und dem Grillgewürz innen und außen würzen und ölen.
3. Die Fische dicht in eine Wanne packen und mindestens 8 Stunden im Kühlhaus ziehen lassen.
4. Die marinierten Makrelen auf Spieße stecken und über Holzkohle bis zur gewünschten Farbe grillen. Mit Sahnemeerrettich servieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: **Makrele**, Pflanzenöl (Raps), Speisesalz, Gewürze, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Gewürzextrakt, Zucker, Hefeextrakt, Kräuter, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Aromen.



ergibt 28,571 Portionen

(1 Portion entspricht 350,005 g)

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	79 kJ / 19 kcal	0,94 %
Fett	2,0 g	2,82 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,70 %
Kohlenhydrate	0,2 g	0,08 %
davon Zucker	0,2 g	0,20 %
Eiweiß	0,1 g	0,17 %
Salz	1,0 g	15,96 %

pro Portion		GDA*
Energie	276 kJ / 66 kcal	3,28 %
Fett	6,9 g	9,88 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g	2,45 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,30 %
davon Zucker	0,6 g	0,69 %
Eiweiß	0,3 g	0,59 %
Salz	3,4 g	55,85 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



Judasia

Fleischer

haya4you

nature's
store

Fosters



DE
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.de



www.moguntia.com

A
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at