



PRODUKT DES MONATS

HYBRID BASIC BRÜHWURST

Das Bewusstsein für eine gesunde und ausgewogene Ernährung Ihrer Konsumenten steigt weiter an. Auf leckere Wurstwaren möchte jedoch auch kaum einer verzichten. Beides möglich macht unser Hybrid Basic Brühwurst Compound. Unsere Technologielösung ermöglicht es Ihnen bis zu 50 % Gemüseanteil in Ihre Wurstwaren mit einzuarbeiten und sorgt dabei für beste Bindung und Mundgefühl. Dadurch bringen Sie nicht nur neue Farbe in Ihre Theke, sondern können auch viele neue Wurstsorten kreieren.

COMPOUND**M1991 48****HYBRID BASIC BRÜHWURST**

Zugabe: 18 g/kg | 1,8 kg im Beutel



HYBRID SPINAT BRATWURST

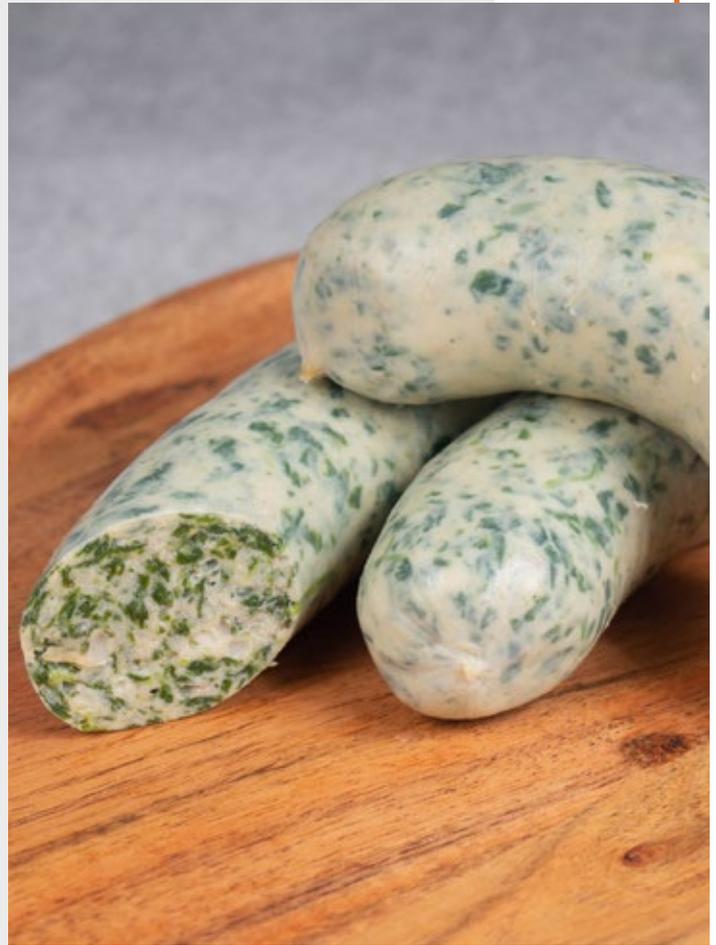
ZUTATEN:

26 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10 kg	S VIII Rückenspeck
4 kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
10 kg	Eis
40 kg	Blattspinat TK
10 kg	Gazi Hirtenkäse gewürfelt 45 % Fett i.Tr.
19 g/kg	Speisesalz
18 g/kg	M1991 Hybrid Basic Brühwurst Compound

ZUBEREITUNG:

Das Magerfleisch und Fettmaterial (SIII, SVI, SVIII) zusammen mit dem Hybrid-Compound und dem Kochsalz einige Runden trocken küttern, 1/3 Eis zugeben und bis +10°C küttern. Das restliche Eis zufügen und bis zu einer Temperatur von +8°C zu Ende küttern. Den Blattspinat und Hirtenkäse grob in das Brät einküttern. In Schweinedarm oder Schafsaitleing füllen und bei 74°C auf KT 70°C brühen. Anschließend duschen oder im kalten Wasserbad abkühlen.

Das Brät kann auch in größere Kaliber (Aufschnitt) gefüllt und gebrüht werden.



HYBRID BRATWURST MIT GEMÜSE

ZUTATEN:

10 kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
3 kg	S VIII Rückenspeck
2 kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
2 kg	Eis
28 kg	S IV magerer Schweinebauch
55 kg	Mexikogemüse
19 g/kg	Speisesalz
18 g/kg	M1991 Hybrid Basic Brühwurst Compound
3 g/kg	M2165 FeuerLING® pur Der feurige Würzer Gewürzaroma-Präparat

ZUBEREITUNG:

Das Einlagematerial (SIV) auf 5 mm wolfen. Magerfleisch und Fettmaterial (SIII, SVI, SVIII) zusammen mit dem Hybrid-Compound, dem Feuerling und dem Kochsalz einige Runden trocken küttern, 1/3 Eis zugeben und bis +10°C küttern. Das restliche Eis zufügen und bis zu einer Temperatur von +8°C zu Ende küttern. Das Mexikogemüse grob einküttern, das gewolfte Einlagematerial zugeben und mischen (bei Bedarf auf Körnung schneiden). In Schweinedarm oder Schafsaitleing füllen und bei 74°C auf KT 70°C brühen. Anschließend duschen oder im kalten Wasserbad abkühlen.

Das Brät kann auch in größere Kaliber (Aufschnitt) gefüllt und gebrüht werden.