



**MOGUNTIA FOOD GROUP**

Flavoursome solutions since 1903



ПРОДУКТ МЕСЯЦА

## ГИБРИД БАЗОВЫЙ ВАРЕНАЯ КОЛБАСА

Осведомленность Ваших потребителей о здоровом и сбалансированном питании продолжает расти. Но при этом почти никто не хочет отказываться от вкусных колбасных изделий. И то, и другое делает возможным наш Гибрид Базовый Вареная колбаса компаунд. Наше технологическое решение позволяет включать в колбасы до 50% овощного содержимого и обеспечивает наилучшее связывание и вкусовые ощущения. Это не только придаст новый цвет Вашему прилавку, но и позволит создать много новых видов колбас.

**COMPOUND**

**M1991 48**

**HYBRID BASIC BRÜHWURST**

Дозировка: 18 г/кг | 1,8 кг в пакете



## ГИБРИД САРДЕЛЬКА С ШПИНАТОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

26 кг	S III свинина (лопаточная часть)
10 кг	S VIII хребтовый шпик
4 кг	S VI свиная щековина без шкурки
10 кг	лед
40 кг	листовой шпинат ТК
10 кг	сыр Gazi пастуший, кубики, 45 % жир
19 г/кг	пищевая соль
18 г/кг	<b>M1991</b> Hybrid Basic Brühwurst Compound

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нежирное мясо и жировой материал (SIII, SVI, SVIII) вместе с гибридом-компаундом и поваренной солью куттеровать несколько кругов всухую, добавить 1/3 льда и куттеровать до +10°C. Добавить остальной лед и куттеровать до конечной температуры +8°C. Листовой шпинат и сыр добавить в колбасный фарш и крупно нарезать. Наполнить в свиную или баранью череву и отварить при 74°C до температуры в центре 70°C. Затем душировать или охладить на холодной водяной бане.

Колбасный фарш может быть наполнен в череву большего калибра (для нарезки) и затем доведен до готовности



## ГИБРИД САРДЕЛЬКА С ОВОЩАМИ

### СОСТАВ:

10 кг	S III свинина (лопаточная часть)
3 кг	S VIII хребтовый шпик
2 кг	S VI свиная щековина без шкурки
2 кг	лед
28 кг	S IV нежирная свиная грудинка
55 кг	мексиканские овощи
19 г/кг	пищевая соль
18 г/кг	<b>M1991</b> Hybrid Basic Brühwurst Compound
3 г/кг	<b>M2165</b> FeuerLING® pur огненный препарат с пряностями

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Материал для наполнения (SIV) измельчить на волчке диаметром 5 мм. Нежирное мясо и жировой материал (SIII, SVI, SVIII) вместе с гибридом-компаундом, M2165 и поваренной солью прокрутить несколько кругов всухую, добавить 1/3 льда и куттеровать до +10°C. Добавить остальной лед и куттеровать до температуры +8°C. Добавить мексиканские овощи и крупно нарезать, затем измельченный материал для наполнения и перемешать (при необходимости измельчить до желаемой величины зерна). Наполнить в свиную или баранью череву и отварить при температуре 74°C до температуры в центре 70°C. Затем душировать или охладить на холодной водяной бане.

Колбасный фарш может быть наполнен в череву большего калибра (для нарезки) и затем доведен до готовности.