

Der Brotzeit- Liebling



Art.-Nr. 100129



Art.-Nr. 100105



Art.-Nr. 15725



Wir liefern
die Komplettwürzungen

FRIMETT® *Extra*- ohne GV - Art.-Nr. 100129

FRIMETT® Soft, Art.-Nr. 100105

Original Lay „Zwiebelmettwurst“-Därme, Art.-Nr. 15725

ZWIEBEL-METT-WURST

Brotzeit ist die schönste Zeit. Der Brotzeitliebhaber ist ein echter Pausenrenner.

Arbeitsanleitung Zwiebelmettwurst

Leitsatzkennziffer: 2.212.3

Anforderungen der Leitsätze: BEFFE nicht unter 8,5%
BEFFE im Fleischeiweiß (chem.) nicht unter 75%

Die ortsüblichen Bestimmungen für Fett- und Fremdwasseranteil müssen beachtet werden.

Frische Zwiebelmettwurst darf erst verkauft werden, wenn die Umrötung vollkommen abgeschlossen ist (§ 1 Abs. 3 HVO).

Material für 100 kg Gesamtmasse	Verarbeitung	Gewürze u. Zutaten für 100 kg Gesamtmasse
40 kg Schweinefleisch (SII) 1.122 60 kg Schweinefleisch (SIV) 1.123	gut gekühlt in wolfgerechte Stücke schneiden	
	mit NPS und dem Rohwurstreifemittel vermischen, durch die 3-mm- oder 5-mm-Scheibe wollen und gut durchstoßen	2400 g Nitritpökelsalz (24 g je kg Masse) 1000 g FRIMETT®*Extra* , ohne Geschmacksverstärker Art.-Nr. 100129 (10 g je kg Masse) oder 1200 g FRIMETT®Soft Art.-Nr. 100105 (12 g je kg Masse) Rohwurstreifemittel mit Würzung und verlängerter Streichfähigkeit
	sofort in die Lay-Zwiebelmettwurst- Därme Art.-Nr. 15725 füllen und ca. 24–48 Std. bei 18–20°C reifen lassen.	

Die Rezeptversuche wurden nach unserem besten Wissen und dem neuesten Stand des Lebensmittelrechts in unserem Betriebstechnikum durchgeführt. Da die Herstellung in den Produktionsstätten außerhalb unseres Einflussbereichs erfolgt, können wir keine Haftung übernehmen.

Wir bedanken uns bei folgenden Firmen für die Unterstützung bei der Ausstattung unseres Technikums:
Tipper Tie Alpina AG, Kerres GmbH + Co. KG, Rühle GmbH, Wiesheu GmbH, Inauen Maschinen GmbH.



Lay Gewürze GmbH
Würz- und Lebensmitteltechnologie
Import - Export - Gewürzmühle
Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: 0971-7251-0
Fax: 0971-7251-30
e-mail: info@lay-gewuerze.de