

Typisch bayerisch:

Münchner Weißwurst

*So locker und zart wie die weißen
Wölkchen im blauen
bayerischen Weißwursthimmel!*

Wir liefern Ihnen:

BAVARIA GOLD GP für Münchner Weißwurst Art.-Nr. 506

Stafit® P Art.-Nr. 17019

Glutagold® Art.-Nr. 16052



Lay
Gewürze

Arbeitsanleitung Münchner Weißwurst

Rechtsgrundlagen Leitsatz-Kennziffer: 2.221.09	Anforderungen der Leitsätze: BEFFE nicht unter 6,5 % BEFFE im Fleischeiweiß (chem.) nicht unter 70,0 %	Die ortsüblichen Bestimmungen für Fett- und Fremdwasseranteil müssen beachtet werden.
Material für 100 kg Gesamtmasse	Verarbeitung	Gewürze und Zutaten für 100 kg Masse
40 kg Schweinefleisch (S III) 1.122	durch die 3 mm Scheibe wolfen,	
25 kg Eis	fein kuttern und bei 0-2°C aus dem Kutter nehmen	2000 g Kochsalz (20 g je kg) 136 g Stafit® P Brät-Phosphat Art.-Nr. 17019 (2 g je kg Fleisch und Fett) phosphathaltiges Kutterhilfsmittel
20 kg Rückenspeck (S VIII) 1.212 8 kg Kutterspeck (S IX) 1.21	durch die 3 mm Scheibe wolfen und auf 12-13°C sämig kuttern	
Magerbrät	in Teilmengen zugeben	
	bis 12°C kuttern	500 g *BAVARIA GOLD* GP für Münchner Weißwurst Art.-Nr. 506 (5 g je kg) 100 g Glutagold® Art.-Nr. 16052 Geschmacksverstärker (1 g je kg)
7 kg Kalbskopf mit Maske/Schwarten	vorkochen, auskühlen und durch die 2 mm Scheibe wolfen einkuttern	
ca. 750 g Petersilie frisch oder TK-Ware	im Mischgang einarbeiten bzw. einkuttern	
	Sofort in Schweinedärme Kal. 26/28 füllen, in gewünschter Größe abdrehen und bei 72-74°C 30 Minuten im Wasserbad brühen. KT 70°C. Im kalten Wasser auskühlen lassen.	

Die Rezepturversuche wurden nach unserem besten Wissen und dem neuesten Stand des Lebensmittelrechtes in unserem Betriebstechnikum durchgeführt.

Da die Herstellung in den Produktionsstätten außerhalb unseres Einflussbereiches erfolgt, können wir keine Haftung übernehmen.

Wir bedanken uns bei folgenden Firmen für die Unterstützung bei der Ausstattung unseres Technikums:
Hoegger Alpina GmbH, 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
☎ (0971) 7251-0
FAX (0971) 725130
e-mail: lay-gewuerze@t-online.de