

Richtig gut für eine
herzhaft
Vesper



FRANKENSCHMAUS

Art.-Nr. 50107



GP Frühstücksfleisch und
zwiebelbetonte Brühwurst,
Art.-Nr. 50107
RÖT Phos*-plus*, Art.-Nr. 17026

Wursthülle Multidarm
Frankenschmaus Kal. 75,
Art.-Nr. 157820

Ein fränkisches Original, würzig und unkompliziert:

Der Frankenschmaus, hergestellt nach Art von Frühstücksfleisch!

(Leitsatz Kennziffer 2.223.2)
Anforderungen der Leitsätze:

BEFFE nicht unter 8%
BEFFE in Fleischeiweiß (chem.) nicht unter 70%
Die ortsüblichen Bestimmungen für Fett- und Fremdwasseranteil müssen beachtet werden.

Verarbeitungshinweise Frankenschmaus

Material:

50 kg	Schweineschulter	(SII) 1.122
40 kg	Schweinebacken	(SVI) 1.123/1.21
10 kg	Eiswasser	
<hr/>		
100 kg		

Zutaten je kg Masse:

22 g Nitritpökelsalz
7 g ***Frankenschmaus***, Art.-Nr. 50107
GP für Frühstücksfleisch und zwiebelbetonte Brühwurst
6 g **RÖT PHOS *PLUS***, Art.-Nr. 17026
Kutterhilfsmittel-Kombination für Brühwurst

Därme:

Multi-Darm *Frankenschmaus* Kal. 75/50, Art.-Nr. 157820
Multi-Darm *Frankenschmaus*, Abschnitte, Kal 55/23, Art.-Nr. 157821

Herstellung:

- Schweineschulter und -backen mit den Zutaten und der Hälfte des Eiswassers durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
- Restliches Eiswasser zugeben und bindig mengen.
- Sofort füllen und bei 78°C bis zu einer Kerntemperatur von 72°C brühen.

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, F. Dick GmbH.



Lay Gewürze OHG
Würz- und Lebensmitteltechnologie
Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: 09 71 - 72 51 - 0
Fax: 09 71 - 72 51 - 30
e-mail: info@lay-gewuerze.de