

Streichgenuss

- unwiderstehlich
herzhaft und fein!



STREICHAMETT WURST

PFEFFERSÄCKCHEN mittelgroß, Art.-Nr. 15726

400111-D

Mit diesen Schmankerln ist immer „Brotzeit“: zum Frühstück, zur Vesper oder „zwischen durch“!

Arbeitsanweisung Feine Streichmettwurst und Pfeffersäckchen mittelgrob

Anforderungen der Leitsätze:
Leitsatz Kennziffer
BEFFE
BEFFE in Fleischeiweiß (chem.)

Feine Streichmettwurst
2.212.2
nicht unter 7,5 %
nicht unter 7,5 %
Die ortsüblichen Bestimmungen

Pfeffersäckchen mittelgrob
2.212.3
nicht unter 8,5 %
nicht unter 7,5 %
für Fett- und Fremdwasseranteil müssen beachtet werden.

Material: Je 100 kg Gesamtmasse	Zutaten: Je kg Gesamtmasse	Därme:	Herstellung:
<p>Feine Streichmettwurst</p> <p>16 kg Rindfleisch, gut gekühlt, (RII), 1.112</p> <p>54 kg Schweinebauch, gut gekühlt, (SIV+SV), 1.123</p> <p>30 kg Rückenspeck, gut gekühlt, (SVIII), 1.212</p>	<p>24 g Nitritpökelsalz</p> <p>10 g RUMETT *STAR*, Art.-Nr. 8030 RRM mit Würzung für feine Streichmettwurst</p>	<p>Kunstdärme Kal. 35-45</p>	<ul style="list-style-type: none"> - gut gekühltes Material durch die 3-mm-Scheibe wolfen - im Kutter mit dem RUMETT *STAR* feinkuttern - zum Ende Nitritpökelsalz zugeben - sofort füllen und über Nacht bei 25° C umröten lassen - im Kaltrauch goldgelb räuchern
<p>Pfeffersäckchen - mittelgrob -</p> <p>40 kg Mettwurstmasse, fein zerkleinert</p> <p>60 kg Schweinefleisch, gut gekühlt, (S III), 1.122</p>	<p>24 g Nitritpökelsalz</p> <p>10 g RUMETT *STAR*, Art.-Nr. 8030 RRM mit Würzung für feine Streichmettwurst</p> <p>20 g Pfeffer grün in Lake, Art.-Nr. 256060</p>	<p>LAY PFEFFER-SÄCKCHEN Kal. 50/15 Art.-Nr. 15726</p>	<ul style="list-style-type: none"> - gut gekühltes Material durch die 3-mm-Scheibe wolfen - mit der feinen Masse und den Zutaten vermengen - sofort füllen und über Nacht bei 25° C umröten lassen - im Kaltrauch goldgelb räuchern

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 GmbH, Kerres GmbH + Co. KG, Rühle GmbH, Wiesheu GmbH, Inauen Maschinen 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
Internet: www.lay-gewuerze.de