

Voller Kraft.



ROTWURST

Rotwurst ...

... für eine zünftige Brotzeit

voller Lust am Geschmack.

Speckwurst im Ring - herzhaft und pikant.

Hergestellt mit
HAUSGOLD, Art.-Nr. 202
Rustikale Gewürzmischung für
Hausmacher Blutwurst mit gerebeltem
Majoran
Anwendung: 6-7 g je kg Masse

Griefenwurst - für eine herzhafte Brotzeit.

Hergestellt mit
HAUSGOLD, Art.-Nr. 202
Rustikale Gewürzmischung für
Hausmacher Blutwurst mit gerebeltem
Majoran
Anwendung: 6-7 g je kg Masse



Hausmacher Blutwürstchen - unschlagbar mit Leberwürstchen und Sauerkraut.

Hergestellt mit
HAUSGOLD, Art.-Nr. 202
Rustikale Gewürzmischung für
Hausmacher Blutwurst mit gerebeltem
Majoran
Anwendung: 6-7 g je kg Masse





Thüringer Rotwurst
- der bekannt typische Geschmack.

Hergestellt mit
GP für THÜRINGER ROTWURST,
Art.-Nr. 2052
Anwendung: 6–7 g je kg Masse



Roter Presssack, Leberrotwurst
- deftiger Genuss, nach
Hausmacher Art.

Hergestellt mit
Gewürzpräparat für roten Presssack,
Art.-Nr. 2064
Anwendung: 6 g je kg

ROSEO, Art.-Nr. 2055
GAP für Leberrotwurst mit pikanter
Pfeffernote und gerebeltem Majoran
Anwendung: 5 g je kg Masse



Fränkischer Rot- und Weißgelegter
- eine delikate Kombination.

Hergestellt mit
THÜRO®, Art.-Nr. 2020
GM für Fränkischen Rotgelegten mit
gerebeltem Majoran und feiner Nelkennote
Anwendung: 6–8 g je kg Masse

Gewürzpräparat für Weißgelegten,
Art.-Nr. 6025
Anwendung: 6 g je kg Masse



Filetwurst, Zungenwurst
- die Krönung eines feinen Aufschnitts.

Hergestellt mit
ORIGINAL, Art.-Nr. 201
GM für Zungenwurst, Filetwurst
Anwendung: 5 g je kg Masse



Konserven, Gläser, Cellodarm
- problemlos, haltbar, SB-gerecht.

Hergestellt mit
ROSEO, Art.-Nr. 2055
 GAP für Rotwurst in Konserven wie
 Dose, Glas, Cellodarm
 Anwendung: 5 g je kg Masse

Tipps zur Herstellung delikater Rotwurst **Hilfsmittel zur Rotwurstherstellung**

- Wenn möglich schlachtfrische Rohstoffe verarbeiten
- Schlachtfrisches Blut mit **BLUTHELL**, Art.-Nr. 170140, behandeln
- Schwarten weich kochen bei ca. 80–90° C
- Blut evtl. leicht angewärmt zugeben
- Schwartenmasse bis ca. 50° C abkühlen – erst dann Blut zugeben
- Blutanteil nicht zu hoch berechnen
- Speck und Fleischeinlage auf ca. 65° C vorbrühen und noch warm untermischen
- Nicht zu kalt abfüllen – über 40° C
- Beim Brühen Kerntemperatur von mind. 75° C erreichen
- Rotwürste rasch abkühlen, am besten in kaltem Wasser

GLUTAGOLD®, Art.-Nr. 16052
 Geschmacksverstärker für alle Lebensmittel, speziell Fleisch- und Wurstwaren sowie Konserven
 Anwendung: 1–2 g pro kg Masse

P-ROT SPEZIAL, Art.-Nr. 1706
 Umrötungsbeschleuniger für Roh-, Brüh- und Kochwurst sowie Konserven
 Anwendung: 0,5 g pro kg Masse

BLUTHELL, Art.-Nr. 170140
 Hilfsmittel zur Schlachtblutbehandlung, verhindert die Schlachtblutgerinnung
 Anwendung: 10 g je Liter Blut

Herstellung der Blut-Schwartenmasse

Material: 55 % Schwarten
 20 % Kochbrühe
 25 % Blut

Zubereitung: Schwarten mäßig weich kochen, im Kutter fein kuttern, bis die Farbe schneeweiß ist. Die heiße Kochbrühe zugeben und weiterkuttern. Das Schweineblut bei ca. 50° C zugeben und so lange kuttern, bis die gewünschte Farbe im Kutter erreicht ist.



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