

Wir freuen uns
auf die nächste
Brotzeit!



KAASLINGE

GLETSCHER-PERLE Art.-Nr. 7055
RÖT PHOS 3000 Art.-Nr. 17025
PAPRIKA-AROMA 7000 FE, Art.-Nr. 18052



Arbeitsanweisung Kaaslinge - nach Art der Kochsalami -

Leitsatzkennziffer: 2.223.1

Anforderungen der Leitsätze: BEFFE nicht unter 9,5 %
BEFFE im Fleischeiweiß (chem.) nicht unter 80 %

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

Material für 100 kg Gesamtmasse	Verarbeitung	Gewürze & Zutaten für 100 kg Gesamtmasse
20 kg Schweinefleisch (SII) 1.122	durch die 8mm-Scheibe wolfen und über Nacht vorsalzen	440 g Nitritpökelsalz (22 g je kg Masse) 120 g *GLETSCHER PERLE*, Art.-Nr. 7055 (6 g je kg Masse) 120 g RÖT PHOS 3000, Art.-Nr. 17025 (6 g je kg Masse) Phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötung und Farbhaltung
20 kg Schweinehaxenfleisch	durch die 3mm-Scheibe wolfen	1680 g Nitritpökelsalz (21 g je kg Masse)
5 kg Eis	Gewürze, Zutaten und Eis in das Haxenfleisch einkuttern und feinkuttern	480 g *GLETSCHER PERLE*, Art.-Nr. 7055 (6 g je kg Masse) 420 g RÖT PHOS 3000, Art.-Nr. 17025 (6 g je kg Masse, Gouda-Käse nicht berechnen) Phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötung und Farbhaltung
10 kg Gouda-Käse grob zerkleinert	im Kutter einmischen und auf ca. 5 mm zerkleinern	100 g PAPRIKA-AROMA 7000 FE, Art.-Nr. 18052 (1 g je kg Masse)
45 kg Schweinefleisch (S IV) gut gekühlt 1.123	durch die 5mm-Scheibe wolfen und einarbeiten	
vorbehandeltes SII	im Mischgang einarbeiten	
	Sofort in Schweinedärme (Kal. 30) füllen, umröten. Heiß räuchern und anschließend bei 78° C auf 70° C Kerntemperatur brühen. Kurz abduschen, im Raum abkühlen lassen und am nächsten Tag event. kalt nachräuchern.	

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 GmbH
Würz- und Lebensmitteltechnologie
Import / Export / Gewürzmühle
Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: 09 71-72 51-0
Fax: 09 71-72 51-30
e-mail: info@lay-gewuerze.de