



Nubassa

Fleischwurst Premium CL/AF



Eine herzhaft gewürzte Fleischwurst, die frei von E-Nummern und ohne deklarationspflichtige Allergene ist! Gewürzt mit Pfeffer, Ingwer, Koriander und Muskat für delikate Brühwurstspezialitäten in Premiumqualität wie Putenfleischwurst und Fleischwurst im Ring.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
261002	Fleischwurst Premium CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5 g/kg	Pfeffer, Koriander, Dextrose, Ingwer, Chili, Pfefferextrakt, Knoblauch, Muskatextrakt, Paprikaextrakt	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



Fleischwurst Premium AF

Zutaten:

45 kg	Schweinefleisch	S II	
25 kg	Schweinebacken	S V	
20 kg	Scherbeneis		
10 kg	Schweinbauch	S V	
1,9 kg	Nitritpökelsalz		
0,8 kg	Fleischwurst Premium CL/AF		(Art. 261002)
0,8 kg	Nuba-Fosrot Super E		(Art. 415500)

Herstellung:

S II, S VI mit S V zusammen auf 3 mm wölfen. Gewolfte Fleischmaterial mit Nuba-Fosrot Super E CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C die Hälfte Scherbeneis einkuttern und dabei Nitritpökelsalz einstreuen.

Bei ca. 3 °C das restliche Scherbeneis und Fleischwurst Premium CL/AF zugeben. Das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C fertigkuttern, die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang. Das Brät zu Ringen in Rinderkranzdärme oder Faserdärme füllen. Bei ca. 58 °C etwa 30 Minuten umröten und 25 Minuten trocknen. Anschließend bei ca. 56 °C auf gewünschte Rauchintensität räuchern und bei ca. 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen. 26/28 mm füllen. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten 5–7 Minuten braten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology