

Nubassa


# Fränkische Bratwurst mit Majoran



Pikante Bratwurst-Würzung mit gerebeltem Majoran, Pfeffer und Muskat zum Würzen der typischen fränkischen Bratwurst und für andere Bratwurstsorten, wie Pfälzer Landbratwurst, Rostbratwurst, Rehbratwurst und würzige Grillbratwurst.



# Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	Abb.
211001 .001	<b>Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF</b>	Zugabe: 5–7 g/kg 1,5 kg Beutel	<b>CL/AF</b> = Ohne Allergene und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen	

Bräunliche Bratwurst-Würzung, ohne deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern frei, mit gerebeltem Majoran, Pfeffer und Muskat zum Würzen der typischen fränkischen Bratwurst.



## Rezept

### Zutaten

- 60 kg Schweinefleisch S II
- 40 kg Schweinebauch S IV
- 1,8 kg **Speisesalz**  
(Art.Nr. 491000)
- 0,7 kg **Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF**  
(Art.Nr. 211001)
- 0,5 kg **Nuba-Bratfest 2000 CL/AF**  
(Art. Nr. 404900)
- 0,5 kg **Nuba-Würzferm flüssig CL/AF**  
(Art. Nr. 557010)

### Herstellung

S II und S IV mit Nuba-Würzferm flüssig CL/AF vermengen und gut gekühlt auf 3 mm wölfen. Gewolfte Material in den Kutter geben und mit Speisesalz, Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF und Nuba-Bratfest 2000 CL/AF homogen auf leichte Bindung mengen. Brät in Saitlinge Kaliber 22/24 mm oder Kaliber 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten 4 - 5 Minuten durchbraten.

### Deklaration

Schweinefleisch (97 %), Speisesalz, Gewürzextrakte, Gewürze und Kräuter (0,1 % Majoran), Emulgator: E472; Dextrose, Maltodextrin, Branntweinessig

**Nubassa – Taste • Tradition • Technology**