



Nubassa

Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-

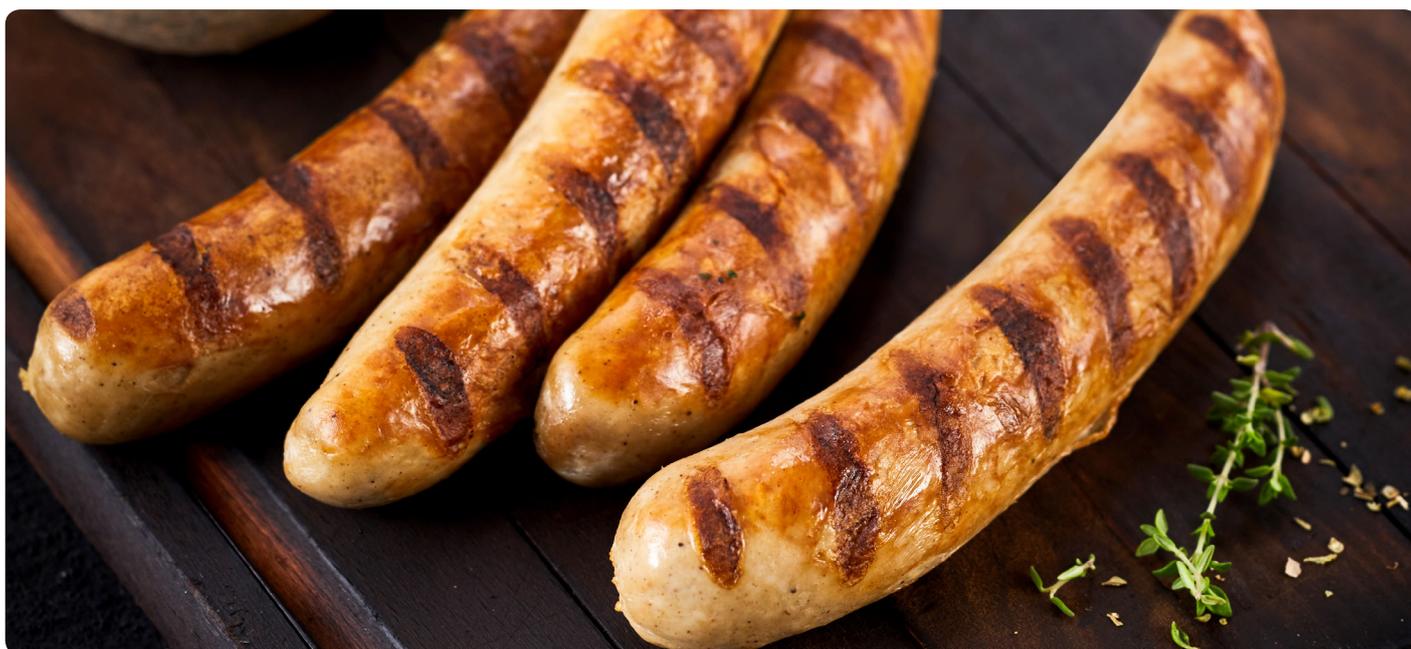


Diese pikante Würzung mit intensiver Kümmelnote ist perfekt abgestimmt mit Chili, Koriander und Muskat. Damit gelingen auf dem heißen Rost knackige und herzhaft Bratwurstspezialitäten mit rustikalem Charakter.

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	Abb.
215155 .001	Hausmacher Grill- Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-	Zugabe: 5–6 g/kg 1,5 kg Beutel	CL/AF = Ohne Allergene und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen	

Pikante Würzung, ohne deklarationspflichtige Allergene, mit Chili, Koriander, Kümmel, Muskat und etwas Knoblauch für feine und grobe Grillwürstchen, sowie rohe oder gebrühte grobe Bratwürste.



Hausmacher Grill-Bratwurst

Zutaten

- 60 kg Schweinefleisch S II
- 40 kg Schweinebauch S IV
- 1,8 kg Speisesalz
- 0,6 kg **Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF**
-mit Kümmelnote- (Art. Nr. 215155)
- 0,5 kg **Nubarom CL/AF** (Art. Nr. 436500)

Herstellung

Gesamtes Schweinefleisch, gut gekühlt, in wolfgerechte Stücke schneiden und auf 4,5 mm wolfen. Anschließend das gewolfte Fleisch, Speisesalz, Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote- und Nubarom CL/AF in den Tumbler geben und auf leichte Bindung mengen. Das Brät sofort in Schweinedärme Kaliber 28/30 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten ca. 4 Minuten grillen oder braten.

Deklaration

Schweinefleisch (97 %), Speisesalz, Gewürze (0,15 % Kümmel), Gewürzextrakte, Dextrose, Würze, Hefeextrakt

Nubassa – Taste • Tradition • Technology