



Nubassa

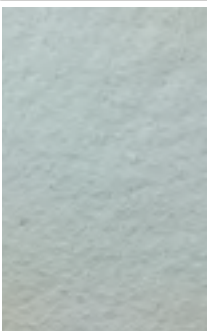
Nuba-Bratfest 2000 CL/AF

Jetzt online shoppen:

Spezialemulgator und Stabilisator für Brüh- und Bratwurst zur Verringerung der Bratverluste, Verbesserung der Bindung und für eine perfekte Bräunung. Es wird das Aufplatzen beim Anbraten und Grillen verhindert.

F 1045 V7

Produktinformation

Art. Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
404900	Nuba-Bratfest 2000 CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5 g/kg	Spezialemulgator und Stabilisator aus einer Kombination von Mono- und Diglyceriden (von Speisefettsäuren verestert mit Citronensäure) und Zuckerstoffen, zur Verstärkung der Emulsion und Stabilität bei Brühwurst, Brühwursthalbfabrikaten, Bratwurst und Dönerspezialitäten.	

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.



Grobe Puten- / Geflügelbratwurst

Zutaten:

50 kg	Putenfleisch Pu III	
35 kg	Putenfleisch, ohne Haut Pu II	
10 kg	Geflügelfett und Geflügelhaut (50:50)	
5 kg	Trinkwasser	
2 kg	Speisesalz	(Art. 491000)
1 kg	Nubaron CL/AF	(Art. 436500)
0,6 kg	Feine Bratwurst F CL	(Art. 201000)
0,5 kg	Nuba-Bratfest 2000 CL/AF	(Art. 404900)
0,1 kg	Zitrona CL/AF	(Art. 566000)

Herstellung:

Gesamtes Material in kleine Stücke schneiden und mit allen Zutaten (Nubaron CL/AF, Feine Bratwurst F CL, Nuba-Bratfest 2000 CL/AF, Zitrona CL/AF) vermengen. Anschließend die gewürzte Masse durch die 5 mm Scheibe wölfen und auf gute Bindung bringen. Dann das Brät in Schweinedärme Kaliber 26/28 mm füllen und bei 74 - 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Danach im Wasserbad kühlen oder duschen. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten 5 - 7 Minuten braten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology