



Nubassa

Nuba-Prall CL/AF

Jetzt online shoppen:

**Frischhaltemittel zur Herstellung einer Lake für Würstchen mit knackigem Biss!
Durch das Einlegen in die Lake wird der Darm zarter und die Würze intensiviert, die
Würstchen werden praller.**

F 1042 V7

Produktinformation

Art. Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
454000	Nuba-Prall CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5 g/kg	Frischhaltemittel zur Herstellung einer Würstchen-Lake für Brühwürstchen mit zartem Naturdarm, prallem Aussehen und knackigem Biss	

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.



Delikatess-Würstchen in Lake

Zutaten:

30 kg	Schweinefleisch, mager S II	
25 kg	Eis	
15 kg	Rindfleisch, mager R II	
15 kg	Schweinebacken S V	
15 kg	Rücken- oder Nackenspeck S VII	
1,8 kg	Nitritpökelsalz	(Art. 491500)
0,6 kg	Wiener Würstchen "Golden Spice"	(Art. 283000)
0,6 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF	(Art. 415500)
0,5 kg	Nubaron CL/AF	(Art. 436500)
0,1 kg	Nubalin GS	(Art. 560000)

Würstchenlake

10 kg	Kaltes Wasser	
0,2 kg	Speisesalz	(Art. 491000)
0,05 kg	Nuba-Prall CL/AF	(Art. 454000)

Herstellung:

S II, R II, S VI und S VII separat durch die 3 mm Scheibe wolfen und gut kühlen. S II, R II, Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Wiener Würstchen „Golden Spice“, Nubaron CL/AF und Nubalin GS in den Kutter geben und einige Runden im langsamen Gang trocken ankuttern. Zwei Drittel Eis zugeben und im Schnellgang weiterkuttern. Bei 4 °C S VI, S VII und restliches Eis zugeben und im schnellen Gang bis zu einer Temperatur von 11 °C kuttern. Anschließend in den langsamen Gang schalten und die Mischung auf eine Temperatur von 12 °C fertigkuttern. Das Delikatess-Würstchenbrät sofort in Saitlinge Kaliber 20/22 mm füllen. Bei einer Temperatur von 55 °C trocknen und bei 60 °C stark räuchern. Würstchen heiß abschnitten. Speisesalz und Nuba-Prall CL/AF in kaltes Wasser geben und gut verrühren. Die getrockneten Würstchen ungebrüht in die Dosen einlegen und mit Würstchenlake auffüllen. Die Dosen verschließen und bei einer Temperatur von 75 °C brühen.

Taste • Tradition • Technology