

## Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Bebinde	Produktinfo	Beschreibung	Abb.
500305 .001 .002	Nuba-Würzrot CL/AF	1,5 kg Beutel 25,0 kg Sack	Zugabe: 3–5 g/kg	CL/AF = Ohne Allergene und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konser- vierungsstoffen	

### Beschreibung

Gewürz- und Gemüseextrakte, ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern, zur Geschmacksintensivierung von Lebensmitteln aller Art.

Nuba-Würzrot CL/AF stabilisiert die frische und rote Farbe bei Fleisch- und Wurst- spezialitäten, sowie bei Marinaden, Suppen, Saucen und Dressings.



# Bierschinken ohne Stabilisatoren mit Naturgewürzen

Zutaten			
55 kg	Schweinefleisch		SI
14 kg	Schweinefleisch		SII
11 kg	Nacken-/Rückenspec	k	SVII
11 kg	Scherbeneis		
5 kg	Schweinebacken		SVI
4 kg	Rindfleisch		RII
2 kg	Nitritpökelsalz		
0,8 kg	Nubassan A CL/AF	(Art. Nr	. 401001)
0,6 kg	Bierschinken N CL	(Art. Nr	. 156100)
0,1 kg	Nuba-Würzrot CL/AF	(Art. Nr	. 500305)

### Herstellung

S I am Vortag in Würfel mit ca. 1,5 cm Kantenlänge schneiden, mit anteiligen Zutaten (Nitritpökelsalz, Nubassan A CL/AF, Bierschinken N CL, Nuba-Würzrot CL/AF) ca. 45 Minuten unter vollem Vakuum bei ca. 4°C tumbeln und über Nacht im Kühlhaus aromatisieren.

S II, S VII, R II und S VI, gut gekühlt, auf 3 mm wolfen. Gewolftes Material mit restlichem Nubassan A CL/AF einige Runden trocken ankuttern. Bei ca. 3 °C die Hälfte Scherbeneis einkuttern und dabei das restliche Nitritpökelsalz einstreuen. Bei ca. 3 °C restliches Scherbeneis zugeben. Bei ca. 6 °C restliches Bierschinken N CL und Nuba-Würzrot CL/AF einstreuen, dann den Kutterdeckel ausräumen und das Brät auf eine Kutterendtemperatur von 12 °C feinkuttern. Die letzten Runden zur Entlüftung im langsamen Gang. Bierschinkenwürfel ca. 10 Minuten antumbeln und dann mit dem Brät auf gute Bindung tumbeln. Das Bierschinkenbrät in Aufschnittdärme füllen und etwa 1 Stunde bei ca. 12 °C umröten. Anschließend bei ca. 75 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen.

#### **Deklaration**

Schweinefleisch (82 %), Trinkwasser, Rindfleisch (4 %), Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze (enthält SENF), Aroma, Gewürzextrakte, Dextrose, Gemüseextrakte

Nubassa – Taste • Tradition • Technology