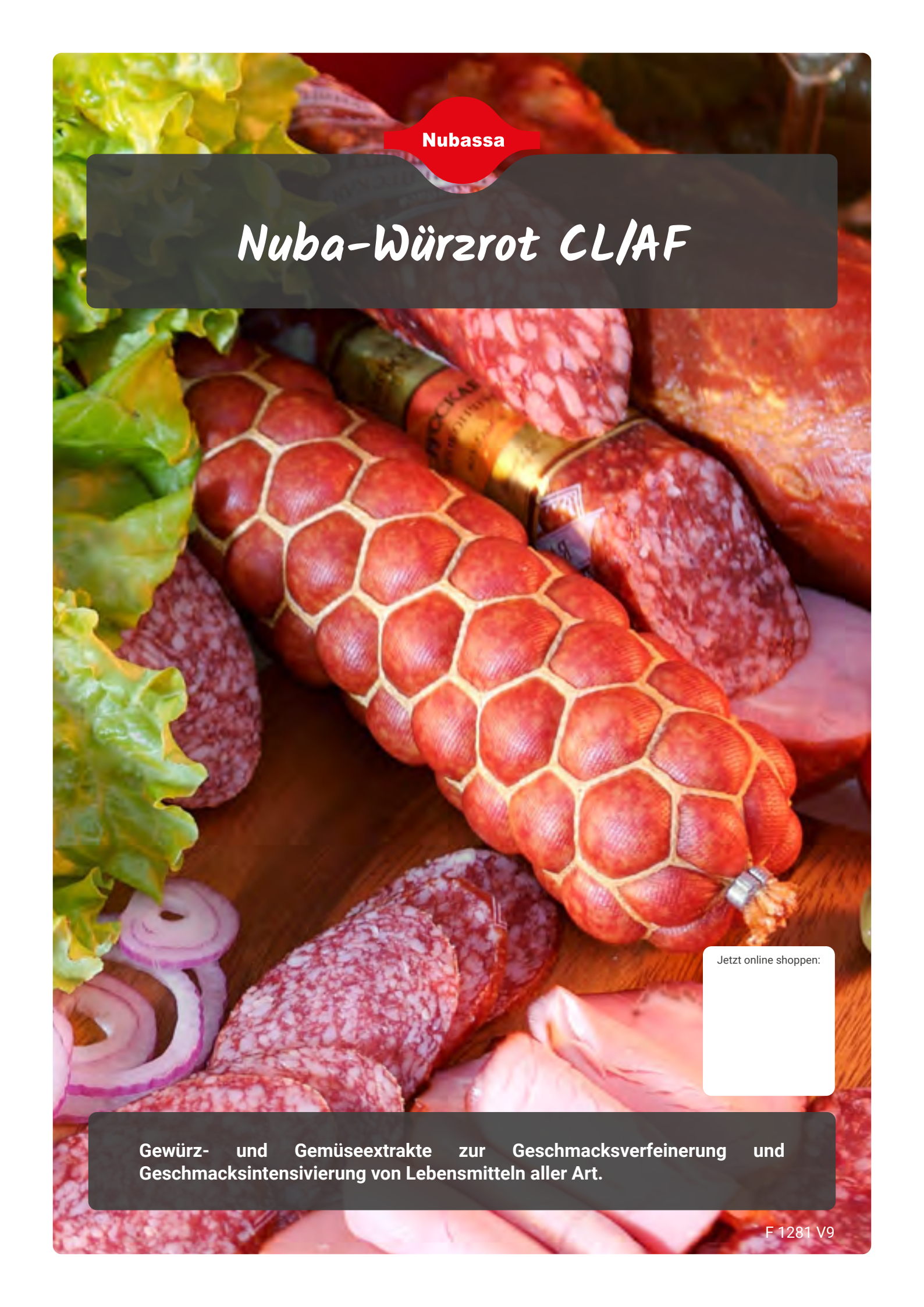




Nubassa

Nuba-Würzrot CL/AF

Jetzt online shoppen:

Gewürz- und Gemüseextrakte zur Geschmacksverfeinerung und Geschmacksintensivierung von Lebensmitteln aller Art.

F 1281 V9

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
500305	Nuba-Würzrot CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 3-5 g/kg	Stabilisiert die frische und rote Farbe bei Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie bei Marinaden, Suppen, Saucen und Dressings.	

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.



Bierschinken ohne Stabilisatoren mit Naturgewürzen

Zutaten:

55 kg	Schweinefleisch	S I	
14 kg	Schweinefleisch	S II	
11 kg	Nacken-/Rückenspeck	S VII	
11 kg	Scherbeneis		
5 kg	Schweinebacken	S VI	
4 kg	Rindfleisch	R II	
2 kg	Nitritpökelsalz		
0,8 kg	Nubassan A CL/AF		(Art. 401001)
0,6 kg	Bierschinken N CL		(Art. 156100)
0,1 kg	Nuba-Würzrot CL/AF		(Art. 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. SII,SVII,RII und S VI, gut gekühlt, auf 3 mm wölfen. Gewolfte 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.

Taste • Tradition • Technology