

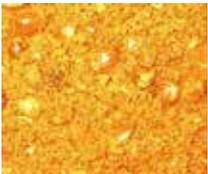
Nubassa

# Bratwurst Hanf CL/AF



Eine raffinierte Würzung mit Hanfsaat und weiteren Gewürzen verleiht dieser Bratwurst das gewisse Etwas.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
214074	Bratwurst Hanf CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 34 g/kg	Würzung mit Hanfsaat und Gewürzen wie Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Nelken und Zimt für die Herstellung von Bratwurstspezialitäten.	

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.



## Geflügel-Hanf-Bratwurst CL/AF

### Zutaten:

75 kg	Hähnchenbrustfilet	
25 kg	Hähnchenfleischabschnitte	
3,4 kg	Bratwurst Hanf CL/AF	(Art. 214074)
1,8 kg	Meersalz	
1 kg	Nuba-Würzferm flüssig CL/AF	(Art. 557010)
0,75 kg	Nubassan A CL/AF	(Art. 401001)

### Herstellung:

Hähnchenbrustfilet und Hähnchenfleischabschnitte mit Nuba-Würzferm flüssig CL/AF mischen und auf 3 - 5 mm wölfen. Nubassan A CL/AF, Meersalz, Bratwurst Hanf CL/AF trocken vormischen und mit dem gewölften Fleisch vermengen. Anschließend in Saitlinge Kal. 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen.

In der Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten 4 - 6 Minuten braten oder grillen.

*Taste • Tradition • Technology*