

Nubassa

# Fränkische Bratwurst mit Majoran



Pikante Bratwurst-Würzung zum Würzen der typischen fränkischen Bratwurst oder auch für andere Bratwurstsorten wie Pfälzer Landbratwurst, Rostbratwurst, Rehbratwurst und würzige Grillbratwurst.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
211001	<b>Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF</b>	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5-7 g/kg	Bräunliche Bratwurst-Würzung mit gerebeltem Majoran, Pfeffer und Muskat zum Würzen der typischen fränkischen Bratwurst	

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.



## Fränkische Bratwurst mit Majoran

### Zutaten:

60 kg	Schweinefleisch	S II	
40 kg	Schweinebauch	S IV	
1,8 kg	<b>Speisesalz</b>		<b>(Art. 491000)</b>
0,7 kg	<b>Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF</b>		<b>(Art. 211001)</b>
0,5 kg	<b>Nubassin Nuba-Bratfest CL/AF</b>		<b>(Art. 404900)</b>
0,5 kg	<b>Nuba-Würzferm flüssig CL/AF</b>		<b>(Art. 557010)</b>

### Herstellung:

S II und S IV mit Nuba-Würzferm flüssig CL/AF vermengen und gut gekühlt auf 3 mm wofen. Gewolfte Material in den Kutter geben und mit Speisesalz, Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF und Nuba-Bratfest 2000 CL/AF homogen auf leichte Bindung mengen. Brät in Saitlinge Kaliber 22/24 mm oder Kaliber 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten 4 - 5 Minuten durchbraten.

*Taste • Tradition • Technology*