

Nubassa


Grillkäse



Käse für den heißen Rost!

Grillkäse ist eine vegetarische Alternative zu Fleisch und Würstchen. Mit unserem Grillkäse-Compound lassen sich schnell und einfach Käseabschnitte zu dieser cremigen Grillspezialität umwandeln. Verfeinert mit Marinaden oder Grillgewürzen, entstehen raffinierte Käse-Kreationen.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
404040	Nuba-Grillkäse Compound CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 95 g/kg	Compound zum Herstellen von Grillkäse aus Thekenabschnitten, auf Cellulose- und Stärkebasis mit Volleipulver.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen



1 kg Käse ergibt ca.
2 kg Grillkäse

Grillkäse Grundrezept

Zutaten:

- 1000 g Käseabschnitte
- 770 g Eiswasser (4 °C)
- 305 g Milch, kalt
- 95 g **Nuba-Grillkäse Compound CL (Art. Nr. 404040)**

Herstellung:

Käseabschnitte wofen oder reiben und mit Nuba-Grillkäse Compound CL homogen mischen. Die kalte Milch zugeben und mischen, das Eiswasser zügig folgen lassen und einarbeiten. Masse in Vakuumbutel geben und in die gewünschte Form bringen, oder in Därme Kaliber 90 mm füllen und bei 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70–72 °C brühen. Im Anschluss im Wasserbad langsam herunterkühlen. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology