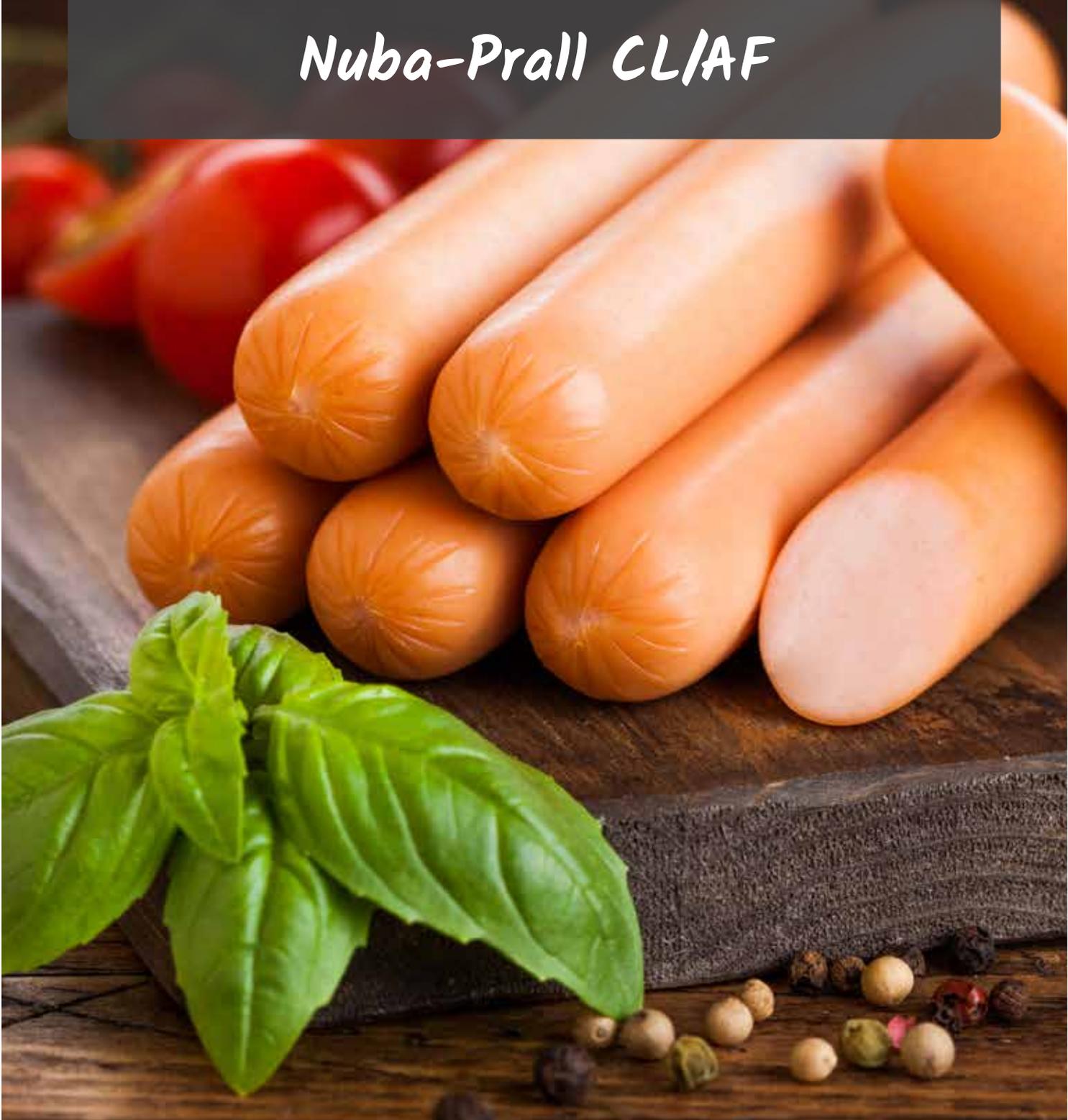




Nubassa

Nuba-Prall CL/AF



Frischhaltemittel zur Herstellung einer Lake für Würstchen mit knackigem Biss!
Durch das Einlegen in die Lake wird der Darm zarter und die Würze intensiviert, die
Würstchen werden praller.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
454000	Nuba-Prall CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5 g/kg	Frischhaltemittel zur Herstellung einer Würstchen-Lake für Brühwürstchen mit zartem Naturdarm, prallem Aussehen und knackigem Biss	

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.



Delikatess-Würstchen in Lake

Zutaten:

30 kg	Schweinefleisch, mager S II	
25 kg	Eis	
15 kg	Rindfleisch, mager R II	
15 kg	Schweinebacken S V	
15 kg	Rücken- oder Nackenspeck S VII	
1,8 kg	Nitritpökelsalz	(Art. 491500)
0,6 kg	Wiener Würstchen "Golden Spice"	(Art. 283000)
0,6 kg	Nuba-Fosrot Super E CL/AF	(Art. 415500)
0,5 kg	Nubarom CL/AF	(Art. 436500)
0,1 kg	Nubalin GS	(Art. 560000)

Würstchenlake

10 kg	Kaltes Wasser	
0,2 kg	Speisesalz	(Art. 491000)
0,05 kg	Nuba-Prall CL/AF	(Art. 454000)

Herstellung:

S II, R II, S VI und S VII separat durch die 3 mm Scheibe wölfen und gut kühlen. S II, R II, Nitritpökelsalz, Nuba-Fosrot Super E CL/AF, Wiener Würstchen „Golden Spice“, Nubarom CL/AF und Nubalin GS in den Kutter geben und einige Runden im langsamen Gang trocken ankuttern. Zwei Drittel Eis zugeben und im Schnellgang weiterkuttern. Bei 4 °C S VI, S VII und restliches Eis zugeben und im schnellen Gang bis zu einer Temperatur von 11 °C kuttern. Anschließend in den langsamen Gang schalten und die Mischung auf eine Temperatur von 12 °C fertigkuttern. Das Delikatess-Würstchenbrät sofort in Saitlinge Kaliber 20/22 mm füllen. Bei einer Temperatur von 55 °C trocknen und bei 60 °C stark räuchern. Würstchen heiß abschnellen. Speisesalz und Nuba-Prall CL/AF in kaltes Wasser geben und gut verrühren. Die getrockneten Würstchen ungebrüht in die Dosen einlegen und mit Würstchenlake auffüllen. Die Dosen verschließen und bei einer Temperatur von 75 °C brühen.

Taste • Tradition • Technology