




Nubassa

Nubassan A CL/AF

Brühwurst ohne Stabilisatoren!

Die Nubassa-Innovation: Funktionales Aroma für feine Brühwurst und brühwurstartige Erzeugnisse hergestellt ohne Kutterhilfsmittel wie Phosphat, Citrat und Carbonat.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
401001	Nubassan A CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6-9 g/kg	Spezielles Aroma zum Ersetzen von Phosphat, Citrat, Carbonat, usw. bei der Herstellung von Brühwürsten und brühwurstartigen Erzeugnissen. Es verstärkt die Bindung und Stabilität durch Verbesserung der Eiweißaktivierung beim Kuttern, Mengen und Tumbeln.	

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.



Gebührte Bratwurst mittelgrob CL/AF

Zutaten:

50 kg	Schweinebauch, mager S IV	
25 kg	Schweinefleisch S II	
15 kg	Scherbeneis	
10 kg	Speckabschnitte S VII	
1,9 kg	Speisesalz	(Art. 491000)
0,7 kg	Nubassan A CL/AF	(Art. 401001)
0,6 kg	Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-	(Art. 215155)

Herstellung:

Für die Grobeinlage S IV mit anteiligen Zutaten (Speisesalz, Nubassan A CL/AF, Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-) würzen. Gewürztes Material auf eine Körnung von 13 mm wolfen, auf leichte Bindung mengen und aromatisieren lassen. S II und S VII gut gekühlt auf 3 mm wolfen und mit den restlichen Zutaten (Speisesalz, Nubassan A CL/AF, Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-) einige Runden trocken ankuttern. Bei einer Kuttertemperatur von 3 °C Scherbeneis auf 2 Portionen zugeben und das Brät feinkuttern. Bei einer Kuttertemperatur von 10 °C die vorbereitete Grobeinlage einmischen und auf gewünschte Körnung kuttern. Dabei eine Kutterendtemperatur von 12 °C nicht überschreiten. Brät in Saitlinge Kaliber 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Bei ca. 76 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen. Im Wasserbad kühlen oder duschen.

Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen seiten 3 - 5 Minuten grillen oder braten.

Taste • Tradition • Technology