



REZEPT-NR.: 5500394 | STAND: 06.07.2021

MENGE	%	ZUTATEN
38,4 kg	38,4	S 4 - magereres Bauchfleisch mit 25 % sichtbarem Fett
24,0 kg	24,0	R 5 - sehnenfreies Rindfleisch mit 30 % sichtbarem Fett
19,2 kg	19,2	S 6 - Fettbacke
14,4 kg	14,4	S 2 - sehnenfreies Schweinefleisch mit 5 % sichtbarem Fett
1,9 kg	1,9	BRATWURSTWÜRZUNG MERGUEZ (1000533)
1,7 kg	1,7	Speisesalz
192,1 g	0,2	P 3000 (1000751)
96,1 g	0,1	GLUTALIN (1000611)
100,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Alle Materialien in wolfgerechte Stücke schneiden.
- 2.) Mit allen Zutaten vermischen und über die 3 mm Scheibe, einfacher Satz wolfen.
- 3.) In Schafsaitleinge Kal. 20/22 füllen und portionieren.

WURSTHÜLLEN/NATURDARM

Schafsaitleinge Kal. 20/22

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

86% Schweine- und Rindfleisch (72,0% Schweinefleisch, 24,0% Rindfleisch), Speck, Würzmittel (Gewürze, Kräuter, Speisesalz, Zwiebeln, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Knoblauch, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Gewürzextrakte), Speisesalz, Zusatzstoffpräparat (Stabilisatoren: Diphosphate E 450, Triphosphate E 451), Würzmittel (Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Zwiebeln, Gewürze (u.a. SENFmehl, SELLERIEsaat), SELLERIE, Kräuter, Lauch, Gewürzextrakte (u.a. SELLERIE)).

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.451,35 kJ
Energie	346,73 kcal
Fett	32,04 g
Davon gesättigte Fettsäuren	12,77 g
Kohlenhydrate	1,47 g
Davon Zucker	1,22 g
Eiweiß	14,35 g
Salz	2,35 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.