



SCHWEINSBRATWURST

Ausgangsmaterial

67.000 kg	Schweinswurstfleisch S II
28.000 kg	Schweinebauchabschnitte S IV
5.000 kg	Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz jodiert	
5 g	Schweinsbratwurst Gewürz.....	Art.-Nr. 1437
2.5 g	Pacofos.....	Art.-Nr. 2375

Arbeitsanleitung

1. Das gewolfte Material mit Wasser, Salz und Gewürz gut vermengen bis eine „bindige Masse“ entsteht.
2. Das Brät in die vorbereiteten Därme füllen.
3. Evtl. kochen auf Kerntemperatur 72 °C.