



BIO KALBSBRATWURST

Ausgangsmaterial

32.000 kg	Bio Kalbfleisch K II
10.000 kg	Bio Schweinefleisch S II
26.000 kg	Bio Brustabschnitte S IV
8.000 kg	Bio Kalbskopfblock
24.000 kg	Schüttung
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

25 g	Bio Kalbsbratwurst Kombi	Art.-Nr. 7298
18 g	Speisesalz	

Arbeitsanleitung

1. Fleisch und Schwartenblock im Kutter vorschneiden, ca. 3 Runden.
2. Speisesalz zugeben, anschliessend das Bio Kalbsbratwurst Kombi einkuttern.
3. 2/3 Schüttung zugeben und bis ca. 2 °C kuttern.
4. Bio Speck zugeben, anschliessend den Rest der Schüttung begeben und bis ca. 10 °C fertig kuttern.
5. In die vorbereiteten Därme füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.