



KALBSBRATWURST CLEAN

Ausgangsmaterial

34.000 kg	Kalbfleisch KII
8.000 kg	Kalbskopfblock
12.000 kg	Schweinefleisch S III
26.000 kg	Halsspeck
20.000 kg	Wasser / Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
20 g	Pacocut Bratwurst AF	Art.-Nr. 18406
6 g	Kalbsbratwurst Gewürz oG	Art.-Nr. 1406

Arbeitsanleitung

1. Nach der üblichen Methode ein bindiges Brät küttern.
2. In Därme füllen und wie gewohnt weiter verarbeiten.