



GGA ST. GALLER KALBSBRATWURST (OHNE KALBSKOPFBLOCK)

Ausgangsmaterial

37.000 kg	Kalbswurstfleisch K II
10.000 kg	Schweinefleisch S II
26.000 kg	Brustabschnitte S IV
27.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18–20 g	Speisesalz	
33 g	Mischung GGA St. Galler Kalbsbratwurst oG	Art.-Nr. F328
	- ohne Glutamat (Geschmacksverstärker: E 621)	
	oder	
33 g	Mischung GGA St. Galler Kalbsbratwurst	Art.-Nr. F333
	- mit Glutamat (Geschmacksverstärker: E 621)	

Arbeitsanleitung

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

Bemerkung, Variante

In den vorgeschlagenen Gewürzmischungen ist schweizer Milchpulver enthalten, welches bei der definierten Dosierung dem Anteil von 25 % Milch in der Schüttung entspricht.

Der Kalbfleischanteil auf den Gesamtfleischanteil (incl. Fett) muss mindestens 50 % betragen.