



KALBSBRATWURST

Ausgangsmaterial

34.000 kg	Kalbswurstfleisch K II
8.000 kg	Kalbskopfblock
8.000 kg	Schweinefleisch S II
26.000 kg	Brustabschnitte S IV
24.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18–20 g	Speisesalz	
30 g	Mischung Kalbsbratwurst Classic	Art.-Nr. 7937

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.