



MINI RACELETTE WÜRSTCHEN

Ausgangsmaterial

28.000 kg	Rindswurstfleisch R II
15.000 kg	Schweinefleisch S II
13.000 kg	Halsspeck S VI
10.000 kg	Speckabschnitte S IX
10.000 kg	Kräftiger Racelettekäse
24.000 kg	Eis
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

17 g	Nitritpökelsalz
11 g	Paco Cervelas oG,oA
3 g	Racelette Gewürz

Art.-Nr. F295
Art.-Nr. 9718

Arbeitsanleitung

1. Das Magerfleisch mit dem Nitritpökelsalz, Paco Cervelas oG, oA und Racelette Gewürz einige Runden trocken kuttern.
2. Die Hälfte des Eises zugeben.
3. Bei 2 °C das restliche Eis zugeben.
4. Bei 4 °C den Speck zugeben und bis 10 °C kuttern.
5. Denn gewürfelten Racelettekäse (ca. 5 x 5 mm) untermischen.
6. Das fertige Brät in die vorbereiteten Saitling Därme 20/22 mm füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.