



## MERGUEZ PUR RIND

### Ausgangsmaterial

50.000 kg	Rindwurstfleisch R II
50.000 kg	Rindwurstfleisch R III
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15–18 g	Speisesalz oder Nitritpökelsalz	
25 g	Vianda Merguez Kombi.....	Art.-Nr. 1422
	zur geschmacklichen Variante	
1–2 g	Knoblauch flüssig.....	Art.-Nr. 9125
1–2 g	Paprika flüssig 4000.....	Art.-Nr. 9127

### Arbeitsanleitung

1. Das Rindwurstfleisch R II auf 3 mm wolfen.
2. Das gewolfte Rindwurstfleisch II mit Rindwurstfleisch R III mit Speisesalz und Vianda Merguez Kombi mischen und 5 mm wolfen.
3. Die Masse vorsichtig mischen und in die vorbereiteten Saitlinge füllen.