



BOLOGNESE SAUCE

Ausgangsmaterial

4.000 kg Hackfleisch 3 mm gewolft
4.000 kg

Gewürze und Zutaten für die Sauce

4.500 kg Wasser / Knochenbrühe
0.500 kg Rotwein
0.400 kg Tomatenpüree
0.600 kg Paco Sauce Bolognese oG Art.-Nr. 12355
0.025 kg Gemüsebouillon oG Art.-Nr. 12188
6.000 kg Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Wasser / Knochenbrühe, Rotwein, Tomatenpüree, Paco Sauce Bolognese oG und Gemüsebouillon oG in einer Schüssel kalt mit einem Stabmixer kräftig mixen.
2. Das Hackfleisch mit der kalten Sauce mischen.
3. In die vorbereiteten Därme füllen.
4. Im Kombidämpfer/Kochanlage bei 80 °C für ca. 1 Stunde pasteurisieren.
5. Anschliessend abkühlen lassen.