



POULETHAUT-EMULSION

Ausgangsmaterial

| | |
|-------------------|---------------------|
| 80.000 kg | Poulethaut gefroren |
| 20.000 kg | Wasser / Eis |
| 100.000 kg | Gesamtmasse |

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

| | | |
|------|----------------------------|---------------|
| 10 g | Speisesalz | |
| 3 g | Pacofos | Art.-Nr. 2375 |
| 2 g | Grün Pfeffermischung | Art.-Nr. 9996 |

Arbeitsanleitung

1. Poulethaut gefroren in den Kutter geben und fein kuttern.
2. Trockenstoffe zugeben und einmischen.
3. Wasser-Eis-Gemisch zugeben und homogen kuttern.
4. Masse in Kisten füllen und kühlen.