

**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

# PÖKELFIT® KNUSPERHAXE

Unser PÖKELFIT® Knusperhaxe oG ist ein Spezialpräparat zur Herstellung von knusprigen Haxen, Braten, Spanferkel u. v. m. Das Fleisch behält eine zarte, saftige Konsistenz und ist für hohe Temperaturen im Konvektomaten oder Ofen sehr gut geeignet. Damit können Sie vorgegarte Haxen und Knusperbraten tagesfrisch gebräunt und in der heißen Theke anbieten. Der Geschmack bleibt warm als auch kalt vollmundig. Außerdem verzichten wir in unserem Produkt auf Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Antioxidationsmittel.

SPEZIALPRÄPARAT

M7806 33 PÖKELFIT® KNUSPERHAXE OG

Zugabe: 60 g/L

6 L im Kanister



DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz  
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658  
E-Mail: moguntia@moguntia.de

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl  
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35  
E-Mail: moguntia@moguntia.at

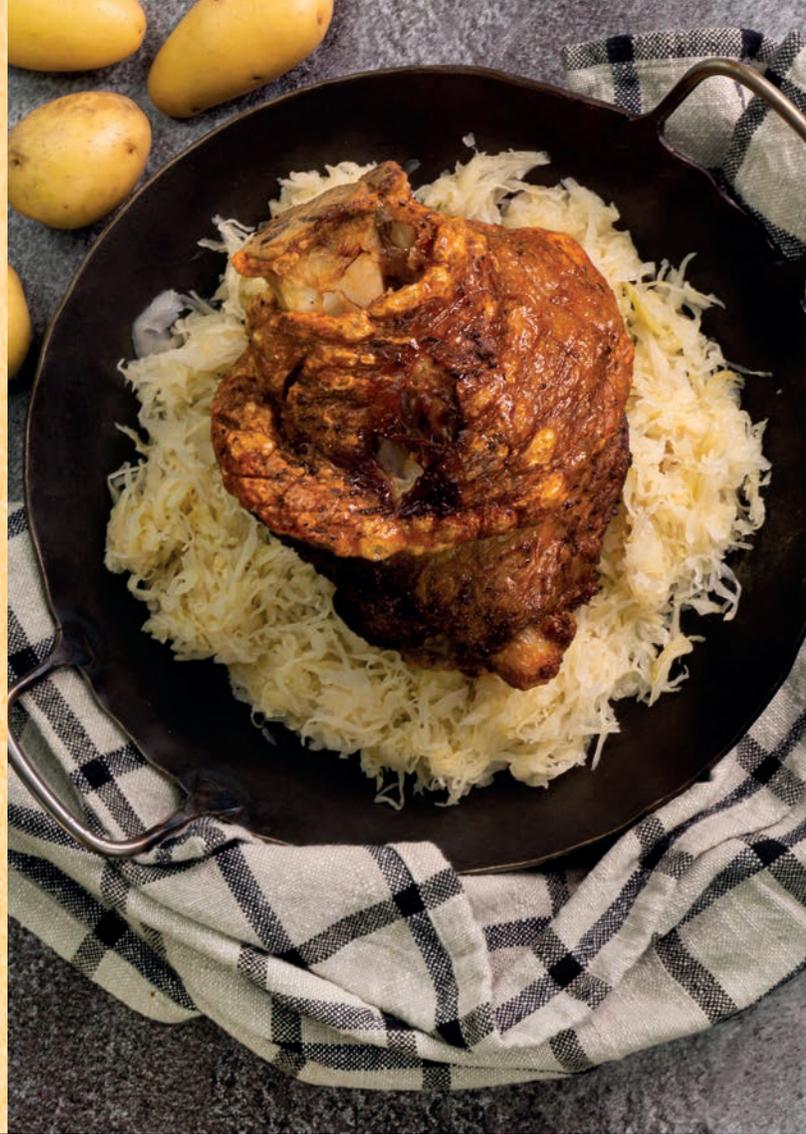
## GRILLHAXE VOM SCHWEIN

### ZUTATEN:

- 100 kg Schweinehaxen
- 10,2 kg kaltes Trinkwasser
- 3 kg Scherben-Eis
- 0,9 kg Kochsalz
- 0,9 kg **M7806** PÖKELFIT® Knusperhaxe
- 1,73 kg **M4036** Tiroler Knusperbraten Würzmischung

### ZUBEREITUNG:

1. Lakeherstellung: Zuerst das PÖKELFIT® Knusperhaxe im Wasser lösen, anschließend Kochsalz zugeben und gut umrühren. Zum Schluss das Eis zugeben und vor dem Spritzen restlos auflösen. Die ideale Laketemperatur liegt bei +2°C.
2. Die Schweineschwarten einritzen. Das rohe Fleischmaterial vor dem Injizieren wiegen und auf die festgelegte Einspritzmenge (15%) mit dem Injektor spritzen. **WICHTIG!** Im Anschluss das Gewicht überprüfen.
3. Anschließend für 1,5 Stunden im Dauerlauf (ca. 10 U/Min) antumbeln. Die injizierten Schweinehaxen mit M4036 Tiroler Knusperbraten würzen und zur Stabilisierung der Lake über Nacht in der Kühlung ruhen lassen.
4. Bei 140°C und 80% Feuchtigkeit die gewürzten Schweinehaxen auf eine KT von 72°C garen. Anschließend bei trockener Hitze von 230°C auf eine KT 82-85°C knusprig grillen.



## SCHWEINEKRUSTENBRATEN

### ZUTATEN:

- 100 kg Schweineschulter ohne Knochen, mit Schwarte
- 10,2 kg kaltes Trinkwasser
- 3 kg Scherben-Eis
- 0,9 kg Kochsalz
- 0,9 kg **M7806** PÖKELFIT® Knusperhaxe
- 1,73 kg **M4036** Tiroler Knusperbraten Würzmischung

### ZUBEREITUNG:

1. Lakeherstellung: Zuerst das PÖKELFIT® Knusperhaxe im Wasser lösen, anschließend Kochsalz zugeben und gut umrühren. Zum Schluss das Eis zugeben und vor dem Spritzen restlos auflösen. Die ideale Laketemperatur liegt bei +2°C.
2. Die Schweineschwarten einritzen. Das rohe Fleischmaterial vor dem Injizieren wiegen und auf die festgelegte Einspritzmenge (15%) mit dem Injektor spritzen. **WICHTIG!** Im Anschluss das Gewicht überprüfen.
3. Anschließend für 1,5 Stunden im Dauerlauf (ca. 10 U/Min) antumbeln. Die injizierten Fleischteile mit M4036 Tiroler Knusperbraten würzen und zur Stabilisierung der Lake über Nacht in der Kühlung ruhen lassen.
4. Bei 140°C und 80% Feuchtigkeit die gewürzten Fleischteile auf eine KT von 72°C garen. Anschließend bei trockener Hitze von 230°C auf eine KT 78-80°C knusprig braten.