

# Bratwurst "Mexicano"

Mittelgrobe Bratwurst mit 55% Mexikogemüse, gebrüht

## Zutaten

7,800	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
3,000	kg	S VIII Rückenspeck
1,200	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
3,000	kg	Eis
55,000	kg	Mexikogemüse
30,000	kg	S IV magerer Schweinebauch
100,000	kg	
19,00	g/kg (1,900 kg)	Speisesalz
3,00	g/kg (300 g)	<b>M7101</b> MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig
5,00	g/kg (500 g)	<b>M7720</b> OPTIPRALL® forte Brühwurst Emulgator
6,00	g/kg (600 g)	<b>M2030</b> Frische Bratwurst Gew.Präp. o.Zitrone
3,00	g/kg (300 g)	<b>M2165</b> FeuerLING® pur Der feurige Würzer Gewürzaroma-Präp
3,00	g/kg (300 g)	<b>M3101</b> AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler
30,00	g/kg (3,000 kg)	<b>M8888</b> Pfannenhilfe

## Herstellungsempfehlung

- 1.) Das Einlagematerial SIV auf 5mm wolfen.
- 2.) Magerfleisch und Fettmaterial (SIII, SVI, SVIII) zusammen mit KHM flüssig, M2030 Frische Bratwurst und Kochsalz einige Runden trocken kuttern, 1/3 Eis zugeben und bis +10°C kuttern. Das restliche Eis zufügen und bis zu einer Temperatur von +8°C zu Ende kuttern.
- 3.) Das Mexikogemüse grob einkuttern, das gewolfte Einlagematerial, sowie M8888 zugeben und mischen.
- 4.) In Schweinedarm oder Schafsaitleing füllen und bei 74°C auf KT 70°C brühen.
- 5.) Anschließend duschen oder im kalten Wasserbad abkühlen.

## Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Mexikogemüse 55% (Paprika, Karotten, Zwiebel, Mais, Brechbohnen, Erbsen, Kidneybohnen), Schweinefleisch 52%, Trinkwasser, Kartoffelflocken, Maltodextrin, Kartoffelfaser, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Stabilisator: E450; Dextrose, Zucker, Hefeextrakte, Gewürzextrakte, Emulgator: E570; Verdickungsmittel: E415; Glucosesirup, Aroma, Schweinesaitling.

**Zusatzstoffe/Kennzeichen:** 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Leitsatzkennziffer: 2.221.11 - Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische

### Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,50 %	5,09 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	83,84 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 4,00	3,29
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	2,50

### Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 5,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 101555,00 g

### Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	845 kJ / 202 kcal	10,06 %
Fett	15,2 g	21,69 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,1 g	20,70 %
Kohlenhydrate	6,9 g	2,63 %
davon Zucker	3,5 g	3,93 %
Eiweiß	8,7 g	17,38 %
Salz	2,4 g	39,33 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)