

Brühwurst-Produkte:

Aufschnittwurst

Material:

18,000 Kalbsfleisch II
22,000 Schweinefleisch III
34,000 Halsspeck
20,000 Schüttung
6,000 Schwartenblock

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz (ohne Schwarte)
10,0 gr. Mega-Aufschnitt-Combi
1,5 gr. Zwiebelgranulat
1,0 gr. Wicki

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Aufschnitt-Combi und 1/2 Schüttung ankuttern
- Salz, Fett und Schwarte zugeben
- Restschüttung und Restzutaten begeben und emulgieren lassen
- Endtemperatur ca. 12° - 14°C
- In Därme füllen und kochen

OHNE VERBINDLICHKEIT

Cerverlas

Material:

25,000 Rindfleisch III
15,000 Schweinefleisch II
15,000 Wurstspeck VI
11,000 Halsspeck
20,000 Schüttung
14,000 Schwartenblock

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz (ohne Schwarte)
10,0 gr. Cerverlas-Combi
1,5 gr. Knoblauch flüssig
1,0 gr. Wicki
1,0 gr. Trockenzwiebeln

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Cerverlas-Combi und 1/4 Schüttung ankuttern
- Salz, Fett und Schwarte zugeben
- Restschüttung und Restzutaten beigegeben und emulgieren lassen
- Endtemperatur ca. 14°C

OHNE VERBINDLICHKEIT

Frankfurter

Material:

28,000 Schweinefleisch II
15,000 Schweinefleisch III
22,000 Halsspeck
9,000 Rückenspeck
20,000 Schüttung

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz
10,0 gr. Frankfurter Combi Art.-Nr.: 2-1421Z

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Frankfurter Combi Art.-Nr.: 2-1421Z und 1/2 Schüttung ankuttern
- Salz, Fett und andere Zutaten zugeben und emulgieren lassen
- Mit Restschüttung auf 12° -14°C kuttern
- Räuchern und Kochen wie üblich

OHNE VERBINDLICHKEIT

Wienerli

Material:

25,000 Rindsfleisch II
15,000 Schweinefleisch III
28,000 Halsspeck V
10,000 Schwartenblock
20,000 Schüttung

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz
10,0 gr. Wienerli Art.-Nr.:2-111
6,0 gr. Frappant P Art.-Nr.:2-5561
0,5 gr. Wicki Art.-Nr.:0510

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Wienerli Art.-Nr.:2-111 und 1/4 Schüttung ankuttern
- Salz, Fett, Schwarte und andere Zutaten zugeben und emulgieren lassen
- Mit Restschüttung auf 12° -14° C kuttern
- Räuchern und Kochen wie üblich

OHNE VERBINDLICHKEIT

Appenzeller Siedwurst

Material:

40,000 Rindsfleisch II
10,000 Kalbsfleisch III
20,000 Wurstspeck VI
30,000 Eis

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz
10,0 gr. Siedwurst-Combi

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Siedwurst-Combi und 1/2 Schüttung ankuttern
- Salz und Fett zugeben
- Restschüttung begeben und emulgieren lassen
- Endtemperatur ca. 12°C
- Anschliessend kochen

Kann auch in Sterildärme Kal. 36 gekranzt und gefüllt werden.

DIESE WURST WIRD AUCH ROH VERKAUFT

OHNE VERBINDLICHKEIT

GIGA Bratwurst super combi II

Material:

15,000 kg Kalbswurstfleisch III
15,000 kg Schweinefleisch II
30,000 kg Halsspeck V
25,000 kg Milch gefroren
15,000 kg Kalbskopf

100,000 kg Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Kochsalz
36,0 gr. Bratfleischkäse-Super-Combi Art.-Nr.: 2-1346Z
1,0 gr. Wicki Art.-Nr.:0510
1,0 gr. Trockenzwiebeln Art.-Nr.: 7350

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Salz und 1/4 Schüttung ankuttern
- Bratfleischkäse-Super-Combi, Fett und Schwarte zugeben
- Unter Zugabe der Restschüttung emulieren lassen
- Empfohlene Endtemperatur ca. 12° - 14°C

OHNE VERBINDLICHKEIT

Bratfleischkäse super combi

Material:

16,000 kg Kalbswurstfleisch II
16,000 kg Kalbswurstfleisch III (ohne Kalbskopf)
5,000 kg Schweinefleisch II
30,000 kg Halsspeck V
25,000 kg Milch gefroren
15,000 kg Kalbskopf

100,000 kg Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz
34,0 gr. Bratfleischkäse-Super-Combi Art.-Nr.: 2-1641Z

Verarbeitung

- Magerfleisch mit Salz und 1/4 Schüttung ankuttern
- Bratfleischkäse-Super-Combi zugeben
- Anschliessend mit Restschüttung und Restzutaten fertig emulieren lassen
- Empfohlene Endtemperatur ca. 12° - 14°C

OHNE VERBINDLICHKEIT

Balleron

Material:

68,000 Aufschnittbrät

30,000 Schweinezungen

2,000 Pistazien

100,000 Total

Zutaten pro kg:

2,0 gr. Pistazien

Verarbeitung

- Schweinezungen gesalzen und gekocht in Würfel geschnitten
- Schweinezungen gut abtrocknen und mit den Pistazien und dem Brät gut abmischen
- In WIBERG-Balleron-Därme 90/50 füllen und kochen

OHNE VERBINDLICHKEIT

Berner Zungenwurst

Material:

50,000 Schweinefleisch II
20,000 Halsspeck
30,000 Vorblitz

100,000 Total

Zutaten pro kg:

20,0 gr. Nitritpökelsalz (ohne Vorblitz)
5,0 gr. Berner Zungenwurst Gewürz
0,5 gr. Knoblauchgranulat
1,0 gr. Wicki
6,0 gr. Purisol-Biss

Verarbeitung

➤ VORBLITZ:

15,000 Aufschnittbrät
7,500 Schwartenblock
7,500 Schüttung

30,000 Total

0,450 gr. Nitritpökelsalz
0,180 gr. Purisol-Biss

- Einlagefleisch mit Contrit vorsalzen
➤ Kochen wie üblich oder bei 75°C auf Kern 68°C

OHNE VERBINDLICHKEIT