




Nubassa


Hausmacher Grill-Bratwurst



Diese pikante Würzung mit intensiver Kümmelnote ist geschmacklich perfekt abgestimmt, damit auf dem heißen Rost knackige und herzhafte Bratwurstspezialitäten mit rustikalem Charakter gelingen

F 1206 V5

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
215155	Hausmacher Grillbratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5-6 g/kg	Pikante Würzung mit Chili, Koriander, Kümmel, Muskat und etwas Knoblauch für feine und grobe Grillwürstchen, sowie rohe oder gebrühte grobe Bratwürste	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



Hausmacher Grill-Bratwurst

Zutaten:

60 kg	Schweinefleisch	S II	
40 kg	Schweinefleisch	S IV	
1,8 kg	Speisesalz		
0,6 kg	Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-		(Art. 215155)
0,5 kg	Nubarom CL/AF		(Art. 436500)

Herstellung:

Gesamtes Schweinefleisch, gut gekühlt, in wolfgerechte Stücke schneiden und auf 4,5 mm wolfen. Anschließend das gewolfte Fleisch, Speisesalz, Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote- und Nubarom CL/AF in den Tumbler geben und auf leichte Bindung mengen. Das Brät sofort in Schweinedärme Kaliber 28/30 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten ca. 4 Minuten grillen oder braten.

Taste • Tradition • Technology