

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Bratwurst „Gladiator“



Materialzusammenstellung:

| | |
|--------|--|
| 14 kg | R2 |
| 11 kg | Eis |
| <hr/> | |
| 25 kg | Grundbrät |
| 75 kg | Kutterbauch (Es kann auch mit Speck und S2/S3 gearbeitet werden) |
| <hr/> | |
| 100 kg | |

Produkte pro kg Masse:

- 21 g Kochsalz
- 8 g Rostbratwürstl Pepparom Art.Nr.: 2903
- 4 g Raphos Weißwurst Art.Nr.: 32651
- Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

Darm:

Schweinesaitling: Kal. 45+

Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.

Endkörnung sollte bei 8 mm liegen.
Empfohlenes Füllgewicht: ca. 600 g