

WÜRZLAKE FÜR METZGERSCHINKEN

FRILAC



REZEPT-NR.: 5506912 | STAND: 24.06.2020

MENGE	%	ZUTATEN
6,0 kg	60,0	Trinkwasser
500,0 g	5,0	RA-LAK BASIC RP (1710216)
1,5 kg	15,0	FRILAC (1033836)
1,0 kg	10,0	Nitritpökelsalz
1,0 kg	10,0	Eis
10,0 kg	100,00	

HERSTELLUNG

Empfohlene Materialauswahl: Oberschale, Unterschale, gefliert und leicht eingeritzt.
Einspritzmenge 2 x 10 %

- 1.) Lakeherstellung in der angegebenen Reihenfolge.
- 2.) Fleisch mit 20 % Lake spritzen.
- 3.) Über Nacht die injizierten Fleischstücke nach Angabe des Geräteherstellers poltern.
- 4.) Nach dem Poltern die Schinkenstücke in Kochschinkenformen einsetzen.
- 5.) Brühen bei 76°C auf 68°C Kerntemperatur.
- 6.) Im Wasser kühlen oder duschen.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

Trinkwasser, Säureregulator Natriumlactat (Säureregulator: Natriumlactat E 325), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Zusatzstoffpräparat (Stabilisator: Triphosphate E 451, Diphosphate E 450, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E 301, Gewürzextrakte)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	163,70 kJ
Energie	39,11 kcal
Fett	0,07 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,01 g
Kohlenhydrate	3,21 g
Davon Zucker	3,20 g
Eiweiß	0,07 g
Salz	15,62 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.