

# WÜRZLAKE FÜR KOCHSCHINKEN TYP BUTTER



REZEPT-NR.: 5506657 | STAND: 07.04.2020

MENGE	%	ZUTATEN
6,4 kg	64,0	Trinkwasser
500,0 g	5,0	<b>RA-LAK LIQUID RP (1710179)</b>
200,0 g	2,0	<b>LAK TOP TYP BUTTER (1710336)</b>
1,1 kg	11,0	Nitritpökelsalz
1,8 kg	18,0	Eis
<b>10,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Empfohlene Materialauswahl:

Oberschale, Unterschale, Nuss, Hüfte (falls gewünscht mit Schwarte)

Einspritzmenge 2 x 10 %

- 1.) Lakeherstellung in der angegebenen Reihenfolge.
- 2.) Fleisch mit 20 % Lake spritzen.
- 3.) Über Nacht die injizierten Fleischstücke und die zugeschnittenen Schwarten nach Angabe des Geräteherstellers poltern.
- 4.) Nach dem Poltern zuerst die Schwarten und dann die Schinkenstücke in Kochschinkenformen einsetzen.
- 5.) Brühen bei 74°C auf 68°C Kerntemperatur.
- 6.) Im Wasser kühlen oder duschen.

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Zusatzstoffpräparat (Stabilisator: Diphosphate E 450, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E 301, Gewürzextrakte), natürliches Aroma

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	40,63 kJ
Energie	9,71 kcal
Fett	0,03 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,03 g
Kohlenhydrate	2,16 g
Davon Zucker	1,82 g
Eiweiß	0 g
Salz	11,28 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.