

Savory Solutions

GEWÜRZMÜHLE NESSE  
by IFF

# HYBRIDE BRATWURST MIT BISS



DE-ÖKO-006

## JETZT IN BIO

Pflanzliche Nahrungsmittel stehen für nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen, Fitness und Vitalität. Nicht nur für Flexitarier, die das Beste aus dem Fleischwarenangebot mit pflanzlichen Lebensmitteln kombinieren möchten, gibt es nun eine echte Alternative. Bei hybriden Produkten, wie etwa hybrider Bratwurst, ersetzen pflanzliche Zutaten einen Teil des Rohstoffs Fleisch. Das Neuprodukt BIO Optimizer BW sorgt dabei für eine angenehme Textur und ideale Bindung.

### Bewusst ernährt

Hybride Produkte punkten mit vielen Vorteilen. Sie beinhalten weniger Fleisch, Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte und sind reich an Proteinen und Ballaststoffen. Somit eignen sie sich perfekt für eine ausgewogene Ernährung. Das macht sie zu Top-Produkt für jedermann.

### Pflanzlich ergänzt – tierisch lecker

Viele beliebte Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen wie Gemüse, Pflanzenproteine, Pilze oder Samen ergänzt und aufgepeppt werden. Wie wäre es zum Beispiel mit hybrider Bratwurst? Der Imbissklassiker hat immer Saison und punktet zudem mit unvergleichlich gutem Geschmack. Probieren Sie es aus!





## REZEPTUR

# GROBE BIO BRATWURST MIT GEMÜSE

### Material

- 40 kg BIO Schweinefleisch S II
- 10 kg BIO Schweinefleisch S VI
- 10 kg BIO Schweinefleisch S V
- 40 kg BIO Gemüse (Möhren ganz TK / Rotkohl geschnitten TK / Maiskörner TK)

### Zutaten

- 8 g BIO Bratwurst Griller, Art.-Nr. 240993 (für Bratwurst mit Möhren) oder
- 7 g BIO Bratwurst Meisterklasse, Art.-Nr. 240992 (für Bratwurst mit Rotkohl oder Mais)
- 2 g BIO Superba AF, Art.-Nr. 249051
- 20 g BIO Optimizer BW, Art.-Nr. 275643
- 9 g BIO Tex Pure, Art.-Nr. 254604
- 22 g Meersalz fein, Art.-Nr. 258134

### Wursthülle

Schafsaitleing Kal. 18/20

### Verarbeitung

1. Das gesamte Fleischmaterial und das Gemüse auf 4 mm wölfen
2. Das gewolfte Material mit den restlichen Zutaten vermengen
3. Die Masse in Naturdärme füllen und wie gewünscht portionieren
4. Die Würste bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C bei 72-74 °C brühen
5. Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern
6. Am folgenden Tag verpacken

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Rezepturen

## Für die perfekte Textur

Das Neuprodukt BIO Optimizer BW stabilisiert die Struktur von hybrider Bratwurst und sorgt für eine ideale Bindung der Bestandteile. Die Zutatenmischung kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie schmeckt neutral und sorgt für idealen Biss und eine feste Konsistenz von Hybridprodukten.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik
BIO Optimizer BW Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Funktion/Bindung für Hybridprodukte</li> <li>■ Strukturbildner</li> <li>■ idealer Biss und feste Konsistenz</li> <li>■ für Brüh-, Brühdauerwurst und Hybridprodukte geeignet</li> <li>■ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (E-Nummern)</li> </ul>	20-25 g	275643 1 kg	

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker  
 funktionaler Hilfsstoff Gewürzmühle Nesse Produkt

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH | A.-Schemel-Str. 9 | AT-5020 Salzburg | Phone: +43(0)662 6382 0 | Fax: +43(0)662 6382 810  
 FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH | Eichendorffstr. 25 | DE-83395 Freilassing | Phone: +49(0)8654 470 0 | Fax: +49(0)8654 470 810  
 office@frutarom.eu | www.frutarom.eu | gewürzreporter

A company of  
**iff**