

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PRODUKT DES MONATS

KUTTERHILFSMITTEL

Kutterhilfsmittel gehören zu den „Essentials“ bei der Brühwurstherstellung. Sie sorgen für eine stabile Emulsion und die perfekte Wasserbindung. Nur damit erhalten die Würste den optimalen Biss und bleiben richtig saftig. MOGUNTIA KUTTERHILFSMITTEL FLÜSSIG ist die perfekte Phosphat-Basis für die Brühwurstherstellung. Hier können Sie bestimmen, welche weiteren Hilfsstoffe Sie dazu verwenden wollen. Mit unserem flüssigen Kutterhilfsmittel erzielen Sie bei einer sehr schlanken Deklaration das beste Ergebnis.

M7101 33

MOGUNTIA KUTTERHILFSMITTEL FLÜSSIG

Zugabe: 3 g/kg | 6 l im Kanister

Mehr Infos
hier:



FEINE GRILLBRATWURST

ZUTATEN:

50 kg	S II/III Schweineschulter schier, mager, ohne Eisbein
30 kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
20 kg	Eis
1,8 kg	Kochsalz
500 g	Bratwurst/Gelbwurst M pur o. G. M2005
300 g	MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig M7101
200 g	AROSTAR® M Booster Würzer ohne Glutamat-Zusatz M7595

HERSTELLUNG:

Das Fett- und Fleischmaterial getrennt auf 3 mm wolfen. Das gesamte Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem Salz und dem Kutterhilfsmittel ca. 5 Runden trocken ankuttern. Ein Drittel des Eises zugeben und bis auf 4 °C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen.

Das gewolfte Fettmaterial zugeben und auf 10 °C auskuttern. Die verbleibenden Gewürze und Zusatzstoffe, sowie die restliche Schüttung einlaufen lassen. Bis 10 °C fertig kuttern und bis max. 12 °C bei niedriger Umdrehungszahl entlüften.

In Därme (Schafsaitlinge) füllen und wie gewohnt brühen und schnell herunterkühlen (in der Anlage duschen oder in Eiswasser baden).



FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST

ZUTATEN:

30 kg	Feine Grillbratwurst
70 kg	S IV magerer Schweinebauch
1,4 kg	Speisesalz
350 g	Rost- u. frische Bauernbratw. M ohne Glutamat M6275
210 g	MOGUNTIA Kutterhilfsmittel flüssig M7101
200 g	AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler M3101
700 g	OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW M7730

HERSTELLUNG:

Das S IV auf 8 mm wolfen (Schroten) und mit allen Gewürzen und Zutaten vermengen. Das Feinbrät untermengen und auf 5 mm wolfen oder auf Körnung kuttern. Danach in 22-26 mm Kaliber füllen und bis 72 °C Kerntemperatur brühen. Abschließend duschen oder mit kaltem Wasser abkühlen.

Die Bratwurst kann auch roh angeboten werden.