

Bio-Delikatessleberwurst

Fein abgestimmt, handwerklich hergestellt und aus besten Bio-Zutaten – diese Delikatessleberwurst steht für ehrlichen Genuss und Qualität an der Fleischtheke.



Bio-Delikatessleberwurst überzeugt durch ihre ausgewogene Konsistenz, ihre feine Würzung und den unverfälschten Geschmack hochwertiger Rohstoffe. Die Kombination aus sorgfältig verarbeiteter Schweineleber, ausgewähltem Fleischmaterial und frischen Zwiebeln sorgt für ein harmonisches Mundgefühl, das weder zu schwer noch zu dominant wirkt. Abgestimmte Bio-Gewürze verleihen der Wurst ihre warme Farbe und eine runde, elegante Aromatik, die besonders auf frischem Bauernbrot oder einer klassischen Jause zur Geltung kommt. Für Kundinnen und Kunden wird diese Leberwurst zum bewussten Genussmoment: Sie steht für Transparenz, handwerkliche Sorgfalt und das gute Gefühl, sich

für Bio-Qualität aus der regionalen Fleischerei entschieden zu haben.

Material

30 kg Schweineleber
10 kg Schweinefleisch SIV
50 kg Schweinefleisch SX
10 kg Schweinekopffleisch, ohne Maske
Brpfe (Garverlust ausgleichen)

Zutaten pro kg

6 g BIO Pate / Feine Leberwurst, Art.-Nr.: 240990
2 g BIO Superba AF, Art.-Nr.: 240951
20 g Zwiebeln, frisch
4 g BIO Rosalin, Art.-Nr.: 241058
3 g BIO Nadurot, Art.-Nr.: 241004
8 g Meersalz Fein, Art.-Nr.: 258134
10 g Nitritpökelsalz 0,6 %

Wursthilfe

Unbedruckt NK 45/25 SAFE-FASER gold, Art.-Nr.: 512367

Verarbeitung

1. Leber ohne Gallengänge kuttern, bis sie Blasen zieht, und dann im Langsamgang das Nitritpökelsalz sowie das anteilige BIO Nadurot und BIO Rosalin unterkuttern
2. Wenn die Masse bindig ist, diese aus dem Kutter nehmen
3. Die Schweineköpfe weichkochen, ausbrechen und sortieren
4. Das SIV und SX auf Kerntemperatur von ca. 65 68 °C kochen
5. Das Fleisch- und Fettmaterial mit den Zwiebeln im vorgewärmten Kutter zerkleinern

6. Die Hälfte der heißen Brähe zugeben und die Masse homogenisieren
7. Bei 45 °C die Leber mit dem Meersalz und den anderen Zutaten zugeben und emulgieren; dabei die restliche Brähe zugeben und homogenisieren
8. Die Masse sofort in Würstbällchen füllen und bei 76 °C auf 70-72 °C Kerntemperatur bräuen
9. Die Leberwurst in lauwarmem, dann kälter werdendem Wasser abkühlen
10. Würstbällchen im Betriebsraum abkühlen lassen und erst dann in den Kühlraum bringen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at