



BIO TEX PURE – NATÜRLICHES KUTTERHILFSMITTEL BINDUNG OHNE CITRAT UND PHOSPHAT

BIO Tex Pure ist ein Präparat zur Herstellung von Brühwurst. Die mild aromatische Mischung ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise. Sie weist ein gutes Wasserbindungsvermögen auf, sorgt für eine stabile Struktur sowie einen knackigen Biss. Das neue Bio-Produkt im Gewürzmühle Nesse-Sortiment kommt ohne E-Nummern aus und liegt voll im Clean Label Trend. BIO Tex Pure ist ein natürliches Kutterhilfsmittel, das sowohl für Bio-Erzeugnisse als auch konventionelle Wurstwaren geeignet ist.

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./ Inhalt	Symbolik	Staffel in kg – Preis pro kg				
					AP	10	25	50	100
NEU BIO Tex Pure Präparat zur Herstellung von Brühwurst	<ul style="list-style-type: none"> ■ mild aromatische Mischung ■ ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise ■ gutes Wasserbindevermögen ■ für eine stabile Struktur und einen ausgezeichneten Biss ■ speziell für Brühwurst 	9 g	254604 1 kg	 DE-ÖKO-006	11,90	11,10	10,60	10,20	9,50

OA = ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten (gemäß EU-Recht), OG = ohne zugesetzte, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, AP = Anbruchspreis
 Pure Plus (OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe), funktionaler Hilfsstoff

BIO LEBERKÄSE

Material

30,00 kg BIO Schweinefleisch S II/III
20,00 kg BIO Rindfleisch R II
18,00 kg BIO Schweinebacke S VI
12,00 kg BIO Schweinespeck S VIII
20,00 kg Eis
100,00 kg

Zutaten pro kg

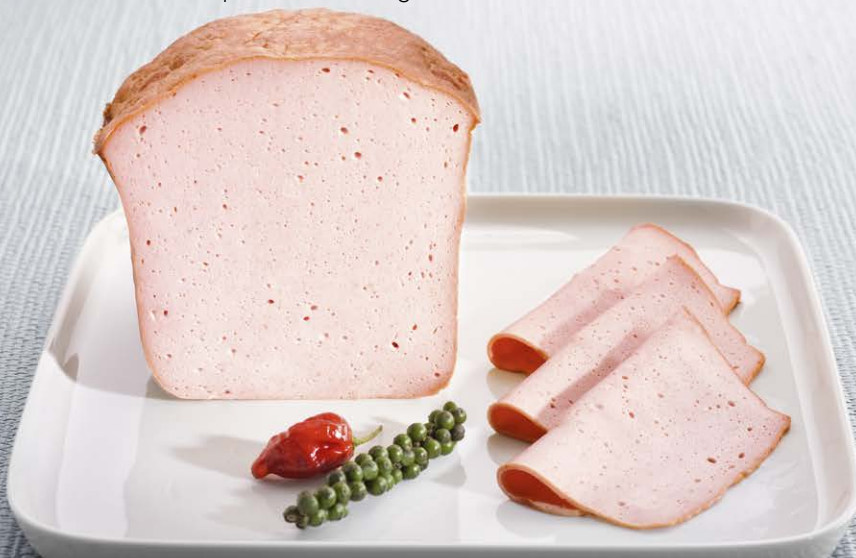
5,0 g BIO Leberkäse, Art.-Nr. **239317**
9,0 g BIO Tex Pure, Art.-Nr. **254604**
2,0 g BIO Rosalin S, Art.-Nr. **241057**
3,0 g BIO Nadurot, Art.-Nr. **241004**
1,0 g BIO Superba AF, Art.-Nr. **240951**
9,0 g Meersalz fein, Art.-Nr. **241484**
9,0 g Nitritpökelsalz

Zusatzsortiment

Einlegefolie für Leberkäse 55 x 60 cm,
Art.-Nr. **552791**

Verarbeitung

1. Fleisch und Fett getrennt 3 mm wolven und nochmals gut durchkühlen
2. Leberkäseform mit Einlegefolie auslegen
3. Fleisch in den Kutter geben und einige Runden mit BIO Tex Pure anlaufen lassen
4. ½ vom Eis und Salz zugeben
5. Bei ca. 2–3 °C Fettzuschnitte und weitere Zutaten beigegeben und bis 12–14 °C emulgieren
6. Restliches Eis zugeben, ggf. Kutterdeckel ausstreifen
7. Solange kutteln bis die Temperatur wieder anfängt zu steigen und alle Eiskristalle aufgelöst sind
8. Fertige Masse in Formen füllen
9. Leberkäse zuerst 30 Minuten bei 160 °C im vorgeheizten Ofen bräunen und dann bei 100 °C auf Kerntemperatur 72 °C fertigbacken



WIENER WÜRSTCHEN PHOSPHATFREI

Material

20,00 kg Schweinefleisch S II
30,00 kg Schweinefleisch S III
20,00 kg Fettzuschnitte S IX
12,00 kg Schweinebacke S VI
18,00 kg Eis
100,00 kg

Zutaten pro kg

7,0 g Novapure Frankfurter/
Wiener Würstchen, Art.-Nr. **178340**
9,0 g BIO Tex Pure, Art.-Nr. **254604**
2,0 g Rosalin, Art.-Nr. **227376**
2,0 g Frischrot C, Art.-Nr. **185183**
19,0 g Nitritpökelsalz

Wursthülle

Schafsaftling Kaliber 20/22

Verarbeitung

1. Fleisch und Fett getrennt 3 mm wolven und nochmals gut durchkühlen
2. Fleisch mit BIO Tex Pure anlaufen lassen und Nitritpökelsalz zugeben
3. ½ vom Eis zugeben und auf eine Brättemperatur von 4 °C bindig kutteln
4. Restliche Zutaten zugeben
5. Fettzuschnitte beigegeben und bis 12 °C emulgieren
6. Restliches Eis zugeben, ggf. Kutterdeckel ausstreifen
7. Wenn die Temperatur wieder steigt, das Brät kurz entlüften
8. Sofort in Saftlinge füllen und auf die gewünschte Größe abteilen
9. Die Würste heiß räuchern und bei 76 °C durchbräuen
10. Abschließend die Ware in kaltem Wasser oder unter der Brause abkühlen



Ohne Verbindlichkeit. Diese Rezepte sind das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.

WIBERG®

Gewürzmüller®

GEWÜRZMÜHLE NESSE

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 / [f](#) gewürzreporter