

FrISChe Rote



Beschreibung:

Die grob zerkleinerte FrISChe Rote ist eine streichfähige Rohwurst in Spitzenqualität. Sie zeichnet sich durch einen würzigen, feinsäuerlichen Geschmack aus.

Meine Rezeptur

Zutaten: Schweinefleisch

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 2,5 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Laktose

Sellerie

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	335,6 kcal	201,4 kcal	10,1
Eiweiß	16,4 g	9,8 g	19,7
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	28,8 g	17,3 g	24,7
Vitamin A	16,0 µg	9,6 µg	1,2
Vitamin B1	0,6 mg	0,4 mg	32,7
Vitamin B2	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B12	2,0 µg	1,2 µg	48,0
Eisen	1,1 mg	0,7 mg	4,7

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbedarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Herstellung

Im Wolf zerkleinert. Um die Streichfähigkeit zu gewährleisten, wird bei der streichfähigen Rohwurst das Pökelsalz erst zum Schluss beigefügt. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Wursthüllen gefüllt. Anschließend werden die Würste über Buchholz kalt geräuchert. Streichfähige Rohwürste kommen möglichst frisch in Verkauf. Dies gewährleistet das volle Fleischaroma, die leicht säuerliche Note und die Streichfähigkeit. M

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Ascorbinsäure (E300)
Säuerungsmittel	Glucono-delta-lacton (E575)
Antioxidationsmittel	Isoascorbinsäure (E315)
Konservierungsstoff	Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250)
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Streichfähige Rohwürste wie frische Mettwurst, Zwiebelmettwurst und Teewurst erfreuen sich auch heute großer Beliebtheit. Sie können vielfältig verwendet werden: Als Aufstrich zu Brötchen, frischem Baguette oder herzhaftem Bauernbrot. Um das Frischearoma zu unterstreichen, können sie mit frischen gehackten Zwiebeln, Petersilie oder beispielsweise Radieschen garniert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um das optimale Aroma und die gute Streichfähigkeit zu gewährleisten, empfiehlt es sich, streichfähige Rohwurst im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen zu vermeiden.