

Leistungsstark.

Kompetent.

Sicher.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Vegetarischer Aufschnitt

Komplettcompounds für vegetarische Produkte

- ohne Fleisch
- hochwertiges Protein
- ohne Geschmacksverstärker



Leistungsstark.

Kompetent.

Sicher.

Vegetarischer Aufschnitt

Beispielrezeptur für vegetarischen Aufschnitt:

Zutat	Dosierung
Wasser	61,20 %
Reinocut für vegetarischen Aufschnitt, Art.-Nr. 80730-00	11,15 %
Emulgin für vegetarischen Aufschnitt, Art.-Nr. 20213-10	2,65 %
Reinomix für vegetarischen Aufschnitt, Art.-Nr. 55400-00	8,00 %
Öl (z. B. Rapsöl)	17,00 %
Summe	100,00 %

Verarbeitungsempfehlung:

Zur optimalen Verarbeitung sollte ein Vakuumkutter verwendet werden.

1. Kaltes Wasser und Reinocut für vegetarischen Aufschnitt im Kutter vorlegen und unter Vakuum homogenisieren.
2. Anschließend belüften und Emulgin sowie Reinomix für vegetarischen Aufschnitt zugeben und eine weitere Minute unter Vakuum kuttern.
3. Danach nochmals belüften und das Öl langsam unterkuttern.
4. Zum Schluss unter Vakuum zwei Minuten bei hoher Geschwindigkeit weiter kuttern.
5. Die Därme wie gewohnt mit der hergestellten Masse befüllen und bei 92 °C pasteurisieren, bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.
6. Die vegetarische Wurst über Nacht zwischen 2 und 6 °C abkühlen und am nächsten Tag wie gewohnt slicen.

Nährwerte (100 g)

Kohlenhydrate:	1,93 g
organische Säuren:	0,02 g
Fett:	16,08 g
Eiweiß:	5,68 g
Natrium:	0,91 g
NaCl:	1,23 g
Zucker	1,23 g
Ballaststoffe:	5,00 g
Brennwert:	699 kJ / 169 kcal

Deklarationsempfehlung für das fertige Endprodukt:

Wasser, Rapsöl, Eiklarpulver,
Trägerstoff: Cellulose, Speisesalz,
Gewürze, Verdickungsmittel:
Xanthan, Johannisbrotkernmehl,
Carrageen, Säureregulatoren:
Natriumacetat, Natriumlactat,
Natriumgluconat, natürliches
Aroma, Traubenzucker

Für Rückfragen steht Ihnen unser Fachberater gerne zur Verfügung.

Firmenhauptsitz Erfstadt - Verwaltung