

Bolognese Sauce

MATERIAL

55kg Trinkwasser
35kg Rinderhackfleisch, 3mm, angebraten
5kg Zwiebelwürfel TK, angebraten
5kg Tomatenwürfel, Dose
13kg Bolognese Sauce KQ 277498

WURSTHÜLLE

Bolognese NK 60/35 WI-FLEX 560391

VERARBEITUNG

1. Bolognese Sauce KQ gleichmäßig in Trinkwasser einmischen und 15 Minuten quellen lassen
2. Die restlichen Materialien untermischen und alles gleichmäßig verteilen
3. In Wiberg Därme, Gläser oder Dosen füllen
4. Bei 85 - 95 °C für ca.120 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur von > 85 °C erreicht ist.

Auskühlen und bei < 2 °C lagern.
Das Sterilisieren in Gläser oder Dosen ist auch möglich.

Sterilisieren: bei 105 °C – 108 °C auch geeignet als Halbkonserve
F Wert 0,4 - 0,7, Dreiviertelkonserve F Wert 0,8 – 1,5
oder als Vollkonserve (4 Jahre 24 °C) bei einem F Wert von maximal 5,0

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist 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*

NovaTaste Austria GmbH A.-Schemel-Str. 9 / A-5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.0 / office@novataste.com
NovaTaste Germany GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
NovaTaste Production GmbH Eichendorffstr. 25 / D-83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.0 / office@novataste.com
www.novataste.com