

# PAPRIN® 20.000

Das konzentrierte Paprikaextrakt mit 20.000 Farbeinheiten für viele paprikabetonte Fleischerzeugnisse und Lebensmittelzubereitungen mit der typisch roten Paprikanote.

Für Debreziner, Cabanossi, Kolbasz, Teewurst, Streichmettwurst, Paprikasteaks, Dips, Saucen und vieles mehr.

Anwendung je nach gewünschter Intensität.  
Richtwert: 0,5- 1g bei Teewurst und Streichmettwurst.

Bis zu 4 g bei Debreziner.

Art.Nr.: M3055

(Gruppe Spezialgewürze 1010901)

Geb: 31 mit 1kg Füllmenge  
in der Squeeze-Flasche  
für eine einfache und präzise  
Dosierung.





## DEBREZINER

### ZUTATEN

- 30 kg SII/III
- 10 kg Eis
- 36 kg S II
- 24 kg S VIII
- 22 g/kg Nitritpökelsalz
- 8 g/kg Debreziner (Cabanossi) Gewürz-Präparat (M1510)
- 4 g/kg PAPRIN® 20.000 (M3055)
- 1 g/kg KNOBLAN® (M3060)
- 5 g/kg MEISTERMIX® P kompakt (M7276)

### ZUBEREITUNG

S II mit anteiligem Salz am Vortag vorsalzen. S II/III zusammen mit dem Eis und allen restlichen Zutaten zu einem Magerbrät auskuttern.  
Speck und Einlagefleisch grob einkuttern und alles auf 6-8 mm wolfen. Nochmals gut durchmischen und in 22/24 Saitlinge füllen.  
20 Min. bei 55°C röten, 20 Min. bei 69°C trocknen, 25 Min. bei 62°C räuchern, 20 Min. bei 78°C brühen, 15 Min. Intervallduschen.

## TEEWURST

### ZUTATEN

- 20 kg R II
- 20 kg S II
- 60 kg S V
- 22 g/kg Nitritpökelsalz
- 7 g/kg BESSAVIT® CT® Protect Teewurst (M0840)
- 1 g/kg PAPRIN® 20.000 (M3055)
- 0,6 g/kg ProtectSTART® Starterkulturen (M8929)

### ZUBEREITUNG

Das Fleisch und die Bäuche durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Das Material mit allen Gewürzen und Zutaten (außer Salz) fein kuttern, bei den letzten Umdrehungen Salz zugeben.  
Teewürste in Därme füllen.  
Reifung: 24-36 Stunden bei 18 - 22 °C und ca. 90 - 85 % rF. Räuchern bei ca. 16 °C. Ideale Lagertemperatur: 15 °C und etwa 80 % rF.

## FRANKFURTER

### ZUTATEN

- 35 kg Hähchen - Abschnitte
- 20 kg Pu II
- 10 kg Hähchen - Abschnitte fett
- 10 kg Putenfett 7 Geflügelfett
- 25 kg Eis
- 20 g/kg Nitritpökelsalz
- 6 g/kg MEISTERMIX® P Dual (M7277)
- 1 g/kg PAPRIN® 20.000 (M3055)
- 5 g/kg ReinBEISSER® Bouillon Würstchen (M1550)
- 2 g/kg AROSTAR® extra clean CL (M3101)

### ZUBEREITUNG

Das Geflügelfleisch anfrieren. Das Magerfleisch gut gekühlt und gewolft zusammen mit allen Zutaten kurz trocken ankuttern.  
Zwei Drittel vom Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von 2°C kuttern.  
Das angefrorene Fett, sowie das restliche Eis zugeben und bis zu einer Temperatur von ca. 7°C kuttern.  
Anschließend bis 8°C entlüften. Das Brät prall in die Saitlinge füllen.  
Die Würstchen in der Anlage bei 50 - 55°C trocknen, bei 60 - 62°C räuchern und bei 78°C auf KT von 72°C brühen.  
Danach duschen und im Hängen auskühlen lassen.