



Die OPTIMIX® - Familie

M7750 OPTIMIX® Leberwurst Emulgator
M7760 OPTIMIX® Soft Leberwurst Emulgator

Der Geschmack für Ihre Leberwurst

M2290 BORNEOLIN® FRIOSAFE® Leberwurst Gew. Präp.
M2300 Hausm. Leberwurst Gewürzzub. mit Kräutern
M2310 BONATUS® FRIOSAFE® Land-u.Gutsleberw. Gew. Präp.
M2320 EXCELLA® FRIOSAFE® Delikatess- und Kalbsleberwurst
M2340 ZWIEBLING® FRIOSAFE® Kräuter-Zwiebelleberwurst
M2341 ZWIEBLING® Kräuter-Zwiebelleberwurst ohne Glutamat-Zusatz
M2360 MADRASIL® FRIOSAFE® Delikatessleberwurst Gew. Präp.
M2380 ELIDEX® FRIOSAFE® Kalbsleberwurst Gew. Präp.
M2382 ELIDEX® CL pur Kalbsleberwurst Gewürz Präp.
M2385 PERLET® ELIDEX® Compound Präp.m.Würzung
M2400 PERLET® FRIOSAFE® Leberpasteten Gewürzpräparat
M6330 Aktiv Feine Leberwurst Präparat mit Würz.



#2390



PERLET® OPTIMIX® CL

Der Leberwurstoptimizer

schon enthalten:
der Harmonisator des Leberentbitterers
die deklarationsfreie Umrötehilfe
die Wirkung eines deklarationsfreien Emulgators
die Abrundung von AROSTAR® pur
die Sicherheit von MOGUNTIA

für:
alle Leberwurstarten (grob oder fein)
für Leberpatès
die beste Thekenoptik
die sicherste Herstellung (kompensiert schwankende Fleischqualitäten, öliges Fett, zu stark vorgekochtes Material, zu hohen Ausgleich des Kochverlustes ...)
optimale Geschmacksausbeute

und das alles:
ohne sonstige E-Nummern
wie Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Antioxidationsmittel, Stabilisatoren ...





Delikatessleberwurst

Materialien:

25,0 kg S Leber roh
15,0 kg S III mageres Schweinefleisch
60,0 kg S V Kutterbauch, Wammen

Gewürze:

15 g/kg M2390 PERLET® OPTIMIX® Pröp.m.Würzung
5 g/kg M2382 ELIDEX® CL pur Gewürzpräparat
16 g/kg Nitrit-Pökelsalz

Herstellungsempfehlung:

1. Am Vortag (oder vor der Produktion) das Fleisch und die Wammen mit einer 10%-igen Lake 10% aufspritzen und über Nacht darin stehen lassen.
2. Am Tag der Herstellung das Fleisch brühen.
3. Die gekühlte Leber kuttern, bis sie Blasen schlägt. Nitrit-Pökelsalz einmischen und bis max. +12°C einarbeiten. Die Leber aus dem Kutter entnehmen.
4. Das gegarte heiße Material zusammen mit PERLET® OPTIMIX® und dem Gewürz fein kuttern und anschließend den Kochverlust durch die heiße, fettfreie Brühe ausgleichen. Temperatur auf unter +50°C gegebenenfalls mit etwas Eis (anteilig Brühezugabe verringern) senken. Dies erhöht zusätzlich die Streichfähigkeit.
5. Leber bei +45°C zugeben und abschließend emulgieren. Die Endtemperatur sollte ca. 35 - 40°C betragen. Anschließend in Därme füllen.
6. Zuerst mit +60°C 30 Minuten röten, dann mit +78°C auf Kerntemperatur +72°C brühen.
7. Lauwarm duschen, Naturdärme mit +45°C ca. 30 Minuten goldgelb räuchern und dann langsam auf Raumtemperatur abkühlen. Erst danach ins Kühlhaus zum Durchkühlen bringen.



Landleberwurst (grob)

Materialien:

25,0 kg S Leber roh
20,0 kg Schweinemasken
35,0 kg S V Kutterbauch, Wammen
20,0 kg S IV Schweinebauch, gepökelt

Gewürze:

15 g/kg M2390 PERLET® OPTIMIX® Pröp.m.Würzung
5 g/kg M2382 BORNEOLIN® FRIOSAFE®
1 g/kg M3080 Brat-ZWIEBLAN®
16 g/kg Nitrit-Pökelsalz

Herstellungsempfehlung:

1. Die Leber von den Gallengängen befreien.
2. Das Fleisch einige Stunden ansalzen und auf ca. 60°C KT brühen.
3. Das sehr heiße Fleischmaterial auf den Wolf geben, den Optimator sofort zugeben und zusammen auf 3mm wolfen. Die Leber hinterher dazu wolfen.
4. Nun Nitrit-Pökelsatz, Gewürze und Brat-ZWIEBLAN® beimischen, sowie die heiße Brühe zum Ersatz des Kochverlustes. Alles bindig mengen.
5. In genähte Leberwurstdärme füllen und bei 72°C ca. 50 - 90 min, je nach Kaliber, brühen.
6. Anschließend abkühlen und nach Wunsch im Kaltrauch bis zur gewünschten Rauchfarbe räuchern.

