

Produktspezifikation

Artikel 152 frische Bratwurst

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Schweinefleisch 99%, Gewürze, Kochsalz, Schweinedarm.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	850 / 203
Fett:	15,8
- davon gesättigte Fettsäuren:	5,6
Kohlenhydrate:	0,2
- davon Zucker:	0,2
Eiweiß:	15,3
Salz	2,08

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter
Haltbarkeit:	
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung



Deklaration in der Speisekarte

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 625 Bockwurst



EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Schweine- und Rindfleisch (67%), Schweinespeck, Trinkwasser, Kochsalz, Konservierungsstoff: E250, Stabilisator: E450, Gewürze (SENF,SELLERIE), Antioxidationsmittel: E300,301, Geschmacksverstärker: E621, Farbstoff: E120, Rauch

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1135 / 271
Fett:	24,5
- davon gesättigte Fettsäuren:	8,9
Kohlenhydrate:	0,3
- davon Zucker:	0,3
Eiweiß:	13,1
Salz	1,78

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter 7°C
Haltbarkeit:	28 Tage
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

SENF SELLERIE

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 625 Bockwurst



EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Schweine- und Rindfleisch (67%), Schweinespeck, Trinkwasser, Kochsalz, Konservierungsstoff: E250, Stabilisator: E450, Gewürze (SENF,SELLERIE), Antioxidationsmittel: E300,301, Geschmacksverstärker: E621, Farbstoff: E120, Rauch

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1135 / 271
Fett:	24,5
- davon gesättigte Fettsäuren:	8,9
Kohlenhydrate:	0,3
- davon Zucker:	0,3
Eiweiß:	13,1
Salz	1,78

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter 7°C
Haltbarkeit:	28 Tage
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

SENF SELLERIE

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 263 Fleischsalat

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Fleischwurst, Mayonaise, Essiggurke (Benzoessäure), Essig.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1951 / 466
Fett:	49,2
- davon gesättigte Fettsäuren:	9,8
Kohlenhydrate:	0,6
- davon Zucker:	0,5
Eiweiß:	6,9
Salz	1,83

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter 7°C
Haltbarkeit:	10 Tage
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung



Deklaration in der Speisekarte

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 151 Schweinegehacktes

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Schweinefleisch 99%, Gewürze, Kochsalz.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	850 / 203
Fett:	15,8
- davon gesättigte Fettsäuren:	5,6
Kohlenhydrate:	0,2
- davon Zucker:	0,2
Eiweiß:	15,3
Salz	2,08

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter
Haltbarkeit:	
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung



Deklaration in der Speisekarte

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 150 gemischtes Gehacktes

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Schweinefleisch 51%, Rindfleisch 49%,Gewürze,Kochsalz.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	850 / 203
Fett:	15,8
- davon gesättigte Fettsäuren:	5,6
Kohlenhydrate:	0,2
- davon Zucker:	0,2
Eiweiß:	15,3
Salz	2,08

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter
Haltbarkeit:	
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung



Deklaration in der Speisekarte

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 630 Mettwurst

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Schweinefleisch (98%) , Kochsalz, Konservierungsstoff: E250, Gewürze, Stabilisator: E450, Antioxidationsmittel:E300,E301, Geschmacksverstärker: E621, Schweinedarm essbar, Rauch

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1888 / 451
Fett:	43,9
- davon gesättigte Fettsäuren:	18,1
Kohlenhydrate:	0,3
- davon Zucker:	0,3
Eiweiß:	15,2
Salz	2,76

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter 7°C
Haltbarkeit:	28 Tage
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung



Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung



"Der Aachener"-ihre Schinkenspezialität aus der Region



Beschreibung:

Salzen und Trocknen gehört zu den ältesten Methoden der Haltbarmachung. Deshalb weckt Schinken bei vielen Genießern die Lust auf das Ursprüngliche und gilt als etwas ganz Besonderes. Die traditionellen Schinkensorten unterscheiden sich von Region zu Region. Das Aroma ist mehr oder weniger kräftig und würzig ausgeprägt und die Konsistenz unterscheidet sich nach dem jeweiligen Herstellungsverfahren. Schwarzwälder, Holsteiner, Westfälischer, Niederbayerischer oder Bauernschinken sind die bekanntesten Namen der in Deutschland beliebten Schinkenspezialitäten.

Meine Rezeptur

Teilstücke von der Schweinekeule

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

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

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Laktose

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	109,0 kcal	65,4 kcal	3,3
Eiweiß	22,3 g	13,4 g	26,8
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	1,9 g	1,1 g	1,6
Vitamin A	3,0 µg	1,8 µg	0,2
Vitamin B1	0,6 mg	0,4 mg	32,7
Vitamin B2	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B12	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	1,0 mg	0,6 mg	4,3

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

Zur Herstellung von Rohschinken eignet sich am besten Hinterschinken mit festem, trockenem, rotem Fleisch. Nach dem der Schinken ausgelöst wurde und der Rundschnitt erfolgt ist, müssen sie mindestens 24 Stunden bei 0 - 2 °C gut durchkühlen. Danach werden die Schinken gepökelt. Hierzu werden sie für 4 - 6 Wochen in eine salzhaltige Eigenlake eingelegt und anschließend für 12 - 24 Stunden in kaltem, langsam fließendem Wasser gewässert. Zum Abschluss wird der Rohschinken ca. 14 Tage kalt über schwelendem Buchenholz geräuchert.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator; Säuerungsmittel;
Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure (E315),
Natriumisoascorbat (E316); Konservierungsstoff:
Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250);
Geschmacksverstärker; Emulgator; Farbstoff

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

Rohschinken sind Spezialitäten mit langer Tradition und erfreuen sich heute besonderer Beliebtheit. Gerade bei Rohschinken gibt es eine große Vielfalt. Testen Sie die verschiedenen Sorten bei Ihrem Fleischer, es gibt die herzhaft geräucherten Sorten, mild luftgetrocknete Schinken und die regionalen Spezialitäten. Guter Schinken hat eine kräftige rote Farbe. Er sollte mild und nicht zu salzig schmecken und zart im Biss sein. Rohschinken passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Rohschinken ist auch fester Bestandteil eines kalten Buffets und ist die perfekte Ergänzung zu Spargel.

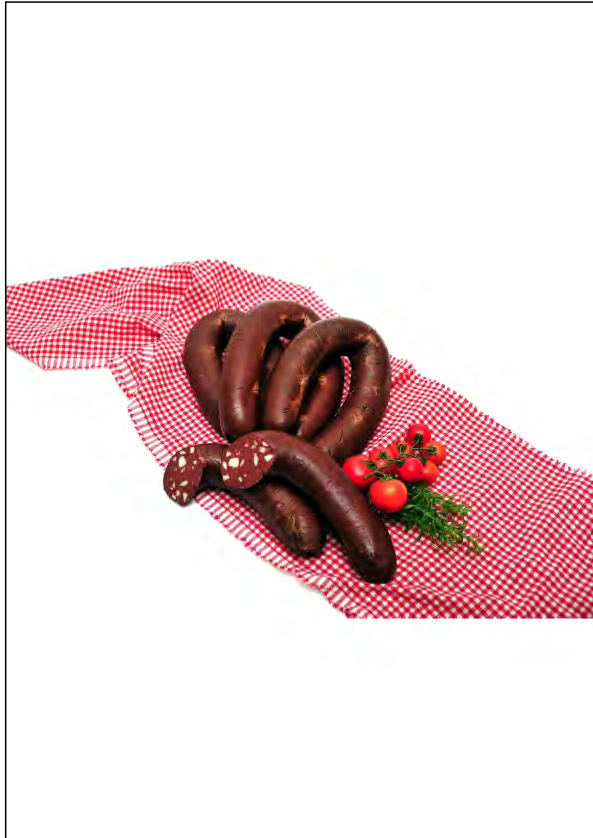
Rohschinken werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas und Flammkuchen sowie für Eintöpfe, Quiches oder Aufläufe. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist der Rohschinken ideal für Freizeit, Sport und Wanderungen; hier werden die Schinken meist mit "der Hand" und einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben geschnitten und direkt vom Brett gegessen.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Rohschinken sind aufgrund ihrer besonderen Herstellung, Reifung und ggf. Räucherung gut haltbar. In Scheiben geschnitten sind Rohschinken im Kühlschrank in der Regel bei + 7 °C für 5 - 7 Tage haltbar. Ganze Stücke sind deutlich länger haltbar und die mögliche Lagerzeit hängt stark vom Produkt ab. Durch die längere Lagerung trocknen jedoch die Schinken weiter ab, was die Qualität auch positiv beeinflussen kann. Die Schinken müssen aber trocken, luftig und kühl aufbewahrt werden. Manche Schinken sind dann durchaus mehrere Monate haltbar.



Lowis Blutwurst



Beschreibung:

Die Blutwurst hat eine lange Geschichte und gehört zu den kulinarischen Leckerbissen. Bereits Homer ließ Odysseus "um einen mit Blut und Fett gefüllten Schweinemagen" kämpfen. Im alten Rom wurde sie zu Ehren von Faunus, dem Gott der Fruchtbarkeit, verzehrt. Im Mittelalter wurde sie als heidnisches Brauchtum verboten. Heute gibt es in Deutschland zahlreiche regionale Varianten wie Roter Presssack, Blutmagen, Rot- und Schwarzwurst, Flönz und Rotgelegter. Zusammen mit Leberwurst und gekochtem Schweinebauch gehört die Blutwurst zu jeder Schlachtplatte. Die Franzosen lieben den "Boudins", die Engländer den "Black Pudding" und die Spanier die "Morcilla".

Meine Rezeptur

24 % Schwarten, 22 % kerniger Rückenspeck, 15 % Schinkenfett, 13 % Eisschnee, 13 % frisches Schweineblut, 7 % Schweinekopffleisch

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

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

ggf. Buchenrauch ,Zwiebeln

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie		Glutenhaltiges Getreide	
Senf		Laktose	

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	528,5 kcal	317,1 kcal	15,9
Eiweiß	18,3 g	10,0 g	21,0
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	47,5 g	28,5 g	40,7
Vitamin A	8,0 µg	4,8 µg	0,6
Vitamin B ₁	0,1 mg	0,1 mg	5,5
Vitamin B ₂	0,0 mg	-	-
Vitamin B ₁₂	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	17,0 mg	10,2 mg	72,9

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

Die frischen Schwarten werden 2 Tage zuvor gepökelt. Am Tag der Herstellung wird der Rückenspeck auf ca. 0,5 cm große Würfel geschnitten und schonend im Kessel gegart. Die gebrühten und noch heißen Schwarten werden sämig gekuttert, Blut und Gewürze hinzugefügt sowie die heißen Speckwürfel eingearbeitet. Dann wird ggf. noch mit Salz abgeschmeckt. Die Blutwurst wird anschließend in Kranzdärme gefüllt und bei 80 °C im offenen Kessel gegart. Für ein feines Raucharoma sorgt das Räuchern über naturbelassenen Buchenspänen.

Packungsgrößen/Abbindungen:

300g Ringe im Rinderkranz (SB verpackt)

650g Ringe im Rinderkranz

400g Ringe halbiert im Kunstdarm

2800g Stange im Kunstdarm mit und ohne Speck

1200g Stange im Kunstdarm mit und ohne Speck

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450), Polyphosphate (E452)
Säuerungsmittel	
Antioxidationsmittel	Isoascorbinsäure (E315)
Konservierungsstoff	Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250)
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)
Emulgator	
Farbstoff	

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

Blutwurst schmeckt am besten mit kräftigen Brotsorten. Hausgemachter Senf sowie Zwiebelringe unterstreichen durchaus den herzhaften Geschmack. Vor allem im Rheinland wird Blutwurst als Himmel und Erde warm verzehrt. In heißem Butterschmalz gebacken und mit handgestampftem Kartoffelpüree und frisch gebratenen Apfel- und Zwiebelringen ist sie ein kulinarischer Hochgenuss.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Die Haltbarkeit von Blutwurst hängt stark vom Grad der Abtrocknung und der Räucherung ab. Für frische Blutwurst gilt: je frischer desto besser! Sie sollte im Kühlschrank bei + 7 °C nicht mehr als 3 - 5 Tage gelagert werden. Das Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen verhindert Austrocknung und Aromaverlust. Abgetrocknete oder gut geräucherte Blutwürste sind länger haltbar. Ihr Fleischermeister gibt Ihnen hierzu genaue Empfehlungen.



Lowis-Frikadellen



Beschreibung:

Die Bouletten wurden von den Hugenotten im 18. Jahrhundert in Deutschland eingeführt. Bei der Namesgebung stand das französische Wort "Boule" ("Kügelchen") Pate. Sie ist vor allem in Berlin eine feste lokale Größe und steht im Wettkampf zu Currywurst, Hamburgern und Döner. Sie ist meist 120 g schwer und besteht aus frischem gemischtem Hackfleisch, Semmeln, Zwiebeln, Ei, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch und wird am Besten in Butter schön knusprig gebraten. Im Süddeutschen wird sie liebevoll "Fleischpflanzerl", kurz "Pflanzerl", genannt, also das Fleisch aus der Pfanne. In Schwaben ist die Bezeichnung Fleischküchle, in Österreich "Fleischlaberl" üblich.

Meine Rezeptur

56 % magere Schweineschulter, 17 % Backen

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Speisesalz: g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Weißbrot, frische Zwiebeln, Eier, Brühe

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Glutenhaltiges Getreide, Senf, Laktose, Ei

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	291,2 kcal	174,7 kcal	8,7
Eiweiß	17,3 g	10,4 g	20,8
Kohlenhydrate	6,8 g	4,1 g	1,5
Fett	20,0 g	12,0 g	17,1
Vitamin A	65,0 µg	39,0 µg	4,9
Vitamin B1	0,4 mg	0,2 mg	21,8
Vitamin B2	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B12	2,0 µg	1,2 µg	48,0
Eisen	1,8 mg	1,1 mg	7,7

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

Das Weißbrot wird in Wasser eingeweicht und anschließend gut ausgedrückt. Das magere Fleisch wird im Fleischwolf auf 2 mm zerkleinert. Die frischen Zwiebeln werden feingewürfelt, dem Fleisch zugegeben und zusammen mit dem Weißbrot, Eiern, Senf und Gewürzen untergemengt. Die bindig geknetete Masse wird von Hand zu 120 g schweren Bouletten geformt.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Polyphosphate (E452);
Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel;
Konservierungsstoff; Geschmacksverstärker:
Mononatriumglutamat (E621); Emulgator;
Farbstoff: Paprikaextrakt (E160c); Gelier- und
Verdickungsmittel: Guarkernmehl (E412)

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

Die Berliner Boulette gehört zu Berlin wie der Reichstag. Neben der Currywurst ist sie Mitbegründerin der Fastfood-Küche und Vorläufer von Döner & Co. Sie kann warm oder kalt verzehrt werden. Dazu eignen sich scharfer Senf, Kartoffelsalat oder Pommes Frites.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um den vollen Geschmack und das kräftige Aroma zu erhalten, sollten die Bouletten möglichst frisch verzehrt werden. Im Kühlschrank sind sie in der Regel bei + 7 °C für 3 - 5 Tage haltbar. Austrocknen und Aromaverlust wird durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen vermieden.



Hinterschinken Meisterklasse Art. 236



Beschreibung

Der gekochte Schinken besteht aus ganzen Teilstücken des Schinkens und wird entweder in Schinkenformen oder in Hüllen erhitzt. Er wird meist ohne Fettabdeckungen hergestellt und in runder Form angeboten. Aufgrund seines guten Zusammenhaltes und der gleichmäßigen Form eignet sich der Kochschinken besonders zum Aufschneiden. Er wird meist kalt verzehrt, kann aber auch in der Küche als Toast, für Pizzas, Schinkennudeln oder Salaten weiterverarbeitet werden.

Meine Rezeptur

82 % Schweineschinkenfleisch, 18 % Pökellake

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250)

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	447 kJ/106 kcal	3,2 %
Fett	4,1 g	3,5 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	4,5 %
Kohlenhydrate	1,0 g	< 0,2
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0
Eiweiß	16,4 g	19,7 %
Salz	2,2 g	22,0 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur. Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450), Polyphosphate (E452); Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel; Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff

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

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

1/2 Stücke a ca. 2,5 kg
MHD 28 Tage



Lowis Leberpastete



Beschreibung:

Die Pasteten und Terrinen sind die hohe Kunst der Wurstherstellung und werden nur in Spitzenqualität hergestellt. Bei der Leberpastete handelt es sich um eine Brühwurst, die mit Leberfarce und oft mit Sahne verfeinert wird. Um die Hochwertigkeit deutlich zu machen, werden Pasteten oft dekorativ in Formen eingelegt und gegart. Die klassischen Leberpasteten haben ihren Ursprung in Frankreich und werden dort im Teigmantel gebacken. Trotz der Verwendung von Leber ist die Leberpastete schnittfähig und zeichnet sich durch ein sehr glattes Schnittbild aus. Die Leberpastete ist eine Delikatesse speziell für die Herbst- und Wintermonate.

Meine Rezeptur

36 % Schweineschulter, 20 % frische Schweineleber, 17 % Backen, 17 % Eisschnee, 9 % Kammspeck

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie		Laktose	
Senf			

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	220,5 kcal	132,3 kcal	6,6
Eiweiß	14,2 g	8,5 g	17,0
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	17,5 g	10,5 g	15,0
Vitamin A	4543,0 µg	2725,8 µg	340,7
Vitamin B1	0,5 mg	0,3 mg	27,3
Vitamin B2	1,2 mg	0,7 mg	51,4
Vitamin B12	12,6 µg	7,6 µg	302,4
Eisen	6,8 mg	4,1 mg	29,1

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

Bei allen Pasteten ist die unbedingte Frische des verwendeten Fleisches die Voraussetzung für den unverwechselbaren Geschmack und die handwerkliche Qualität. Das ausgesuchte und sorgfältig von Sehnen befreite Fleisch wird im Fleischwolf vorzerkleinert. Anschließend wird das vorgewolfte Fleisch mit dem Pökelsalz, den Gütezusätzen, dem Eisschnee (Schüttung) und den Gewürzen zu einem glatten und homogenen Wurstteig (Brät) auf eine Endtemperatur von 16 °C zerkleinert (ausgekuttert). Die Schüttung verhindert die unerwünschte Erhitzung des Bräts. Anschließend wird die vorbereitete fein gemahlene Kalbs- oder Schweineleber in das feine Wurstbrät eingearbeitet. Im Weiteren wird die Leberpastetenmasse in Hüllen gefüllt, mit Speck in Formen eingelegt und gegart. Dies verleiht ihr die typische Form und das Aussehen.

Verpackung / Varianten:

Halbiert , vacuummiert

Mit Zwiebeln und Majoran

Mit Ei

Mit Pfefferkörnern

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450), Natriumacetate (E262), Natriumascorbat (E301), Natriumcitrate (E331), Polyphosphate (E452); Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure (E315); Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff: Echtes Karmin (E120)

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

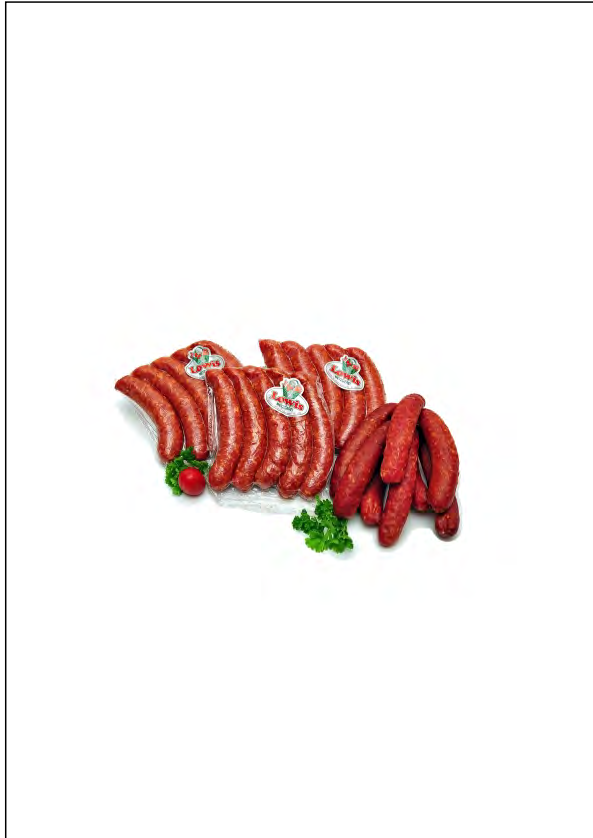
Die Leberpastete wird als Aufschnitt fein geschnitten. Sie schmeckt besonders zu frischem Mischbrot, zu knusprigem Weißbrot oder als Auflage für Brötchen.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um den vollen Geschmack und das feine Aroma zu erhalten, sollte Leberpastete kalt gelagert und möglichst frisch verzehrt werden. In Scheiben geschnitten sind Pasteten im Kühlschrank in der Regel bei + 5 °C für 3 - 5 Tage haltbar. Ganze Stücke können bei + 5 °C ca. 5 - 7 Tage, bei + 7 °C ca. 4 Tage gelagert werden. Austrocknen und Aromaverlust wird durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen vermieden.



Lowis Mettwurst



Beschreibung:

Bei den Polnischen, auch Bauernseufzer genannt, handelt es sich um eine gut geräucherte und gewürzte grobe kleine Rohwurst. Die Wurst wird entweder kalt mit Brot, manchmal auch garniert mit Zwiebeln, oder warm mit Sauerkraut verzehrt. Zur Erklärungen des Namens wird berichtet, dass so manchem Bauern ein Seufzer entfuhr, wenn er seine geräucherten Würste an Gäste abgeben musste. Nach einer anderen Version sollen die Bratwürste so lang sein, wie die Seufzer und Klagen der Bauern über das schlechte Wetter.

Meine Rezeptur

99 % magere Schweineschulter, 1 % Eisschnee

Würzung:

Weitere Zutaten:

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

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Laktose, Senf

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	380,0 kcal	228,0 kcal	11,4
Eiweiß	14,8 g	8,9 g	17,8
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	34,2 g	20,5 g	29,3
Vitamin A	7,0 µg	4,2 µg	0,5
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	1,3 mg	0,8 mg	5,6

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

Die Herstellung von Rohwürstchen entspricht im Wesentlichen der klassischen Rohwurstherstellung. Während die schnittfesten Rohwürste in der Regel in großkalibrigen Hüllen angeboten werden, sind ihre kleineren Verwandten in essbare dünnkalibrige Naturdärme gefüllt und einzeln abgedreht (portioniert). Grundlage für die hervorragende Qualität ist die Verarbeitung von frischem und sorgfältig ausgesuchtem Fleisch. Zur Herstellung wird das Ausgangsmaterial mit Pökelsalz, Naturgewürzen und ggf. weiteren Gütezusätzen vermengt und anschließend über den Wolf auf die gewünschte Körnung geschrotet. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Naturdärme vom Schwein oder in Schafssaitlinge gefüllt. Anschließend werden die frischen Würste über Buchholz geräuchert. Rohwürstchen gibt es in vielen Varianten. Die Würzungen sind regional recht unterschiedlich, meist von rustikaler Natur und Betriebsgeheimnis. Neuerdings werden diese Spezialitäten auch mit scharfer Paprika-, Pfeffer oder Chillinote angeboten.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450), Natriumascorbat (E301), Natriumcitrate (E331), Polyphosphate (E452); Säuerungsmittel: Calciumcarbonate (E170); Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure (E315); Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff: Echtes Karmin (E120), Paprikaextrakt (E160c)

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

Salami und ihre Verwandten sind Würste mit langer Tradition und erfreuen sich auch heute besonderer Beliebtheit. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist die Rohwurst der ideale Begleiter bei Freizeit, Sport und Wanderungen. Rohwürste passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Sie werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas, als Einlage für Eintöpfe, Suppen, Quiches oder Gratins. Auch gemischte Salate können mit Salami verfeinert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Rohwürstchen sind aufgrund der besonderen Herstellung in der Regel ohne Kühlung haltbar. Um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, empfiehlt es sich, die Würste im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Falls eine weitere Abtrocknung nicht erwünscht ist, sollten die Würste verpackt, abgedeckt oder in Frischhalteboxen aufbewahrt werden.



Premium Leberwurst Art.432

Beschreibung



Meine Rezeptur

48 % Schinkenfett, 33 % frische Schweineleber,
12 % magere Schweineschulter, 4 % Eisschnee, 2
% Zwiebeln

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E
250)

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

SELLERIE

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	1549 kJ/375 kcal	11,1 %
Fett	36,3 g	31,1 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,4 g	43,2 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0
Eiweiß	11,6 g	13,9 %
Salz	0,1 g	1,0 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur. Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300),
Polyphosphate (E452); Säuerungsmittel;
Antioxidationsmittel; Konservierungsstoff:
Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250);
Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat
(E621); Emulgator: Mono- und Diglycerid
(E471); Farbstoff: Echtes Karmin (E120)

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

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

800g Kunstdarm gewachst
MHD 28 Tage



Lowis-Salami



Beschreibung

Das Wort Salami stammt von dem ital. Wort "salame" zu lat. "salare", gleich salzen ab und ist oft Synonym für die Rohwurst schlechthin. In vielen Regionen wird sie auch als "Mettwurst" bezeichnet, was soviel wie "gehacktes Schweinefleisch" bedeutet. Schon um 1800 genossen Mettwürste weltweiten Ruf und wurden nach Holland, England, Dänemark, Schweden, Russland, in die Türkei und sogar nach Indien exportiert. Zu den vornehmsten Kunden zählte auch Friedrich der Große. Rohwürste werden aus Schweine-, je nach Sorte auch aus Rindfleisch, hergestellt und durch spezielle Mikroorganismen fermentiert und gereift. Die klassische deutsche Salami ist geräuchert.

Meine Rezeptur

38 % mageres Schweinefleisch, 38 % mageres Rindfleisch, 24 % kerniger Schweinebauch

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

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

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	442,9 kcal	13,3 %
Fett	38,0 g	32,6 %
davon gesättigte Fettsäuren	g	< 0,5 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0
Eiweiß	17,4 g	20,9 %
Salz	g	< 0,5 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur. Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Die Herstellung von Rohwurst stellt die Fleischer vor besondere Herausforderungen. Am Besten geeignet sind das Fleisch und der kernige Rückenspeck von gut ausgemästeten Tieren. Um ein gleichmäßiges Schnittbild sicherzustellen, wird das frische Fleisch sorgfältig ausgesucht und tiefgefroren. Am Herstellungstag wird das Ausgangsmaterial im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinert und Pökelsalz, Gewürze, Kulturen von speziellen Milchsäurebakterien und ggf. weitere Gütezusätze beifügt. Zur Bindung wird frisch gewolfte Magerfleisch beifügt. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Naturdärme, Hüllen aus Leinen oder anderen Materialien gefüllt.

Anschließend werden die Würste über Buchenholz leicht geräuchert oder unter besonderen Klimabedingungen naturgereift. In dieser Reifezeit, die mehrere Wochen betragen kann, entwickelt sich das charakteristische Rohwurstaroma. Bei manchen luftgetrockneten Rohwürsten bildet sich auf der Oberfläche Edelschimmel, der der Wurst den gewünschten hefigen Geruch und Geschmack verleiht. Die Auswahl des Fleisches, die Herstellungsmethode und vor allem die Reifebedingungen sind meist Betriebsgeheimnis und werden von Generation zu Generation weitergegeben.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450); Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure (E315); Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff

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

Salami und ihre Verwandten sind Würste mit langer Tradition und erfreuen sich auch heute besonderer Beliebtheit. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist die Rohwurst der ideale Begleiter bei Freizeit, Sport und Wanderungen. Rohwürste passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Sie werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas, als Einlage für Eintöpfe, Suppen, Quiches oder Gratins. Auch gemischte Salate können mit Salami verfeinert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Salami ist aufgrund der besonderen Herstellung und Reifung in der Regel am Stück auch ohne Kühlung länger haltbar. Um die optimale Frische zu gewährleisten, empfiehlt es sich, aufgeschnittene Rohwürste im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen und Aromaverlust zu vermeiden.



Lowis Schinkenspeck



Beschreibung:

Der Schinkenspeck wird üblicherweise aus der Hüfte hergestellt. Bei handwerklicher Herstellung wird hierbei nur die Schwarte entfernt und der kernige Speck auf dem Fleisch belassen. Der Schinkenspeck wird nach traditionellen Rezepten und Verfahren gepökelt und danach langsam kalt im Buchenrauch geräuchert. Je nach Region und individueller Rezeptur werden zur Würzung Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner verwendet.

Meine Rezeptur

Schweinehüfte

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

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

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Milch/Laktose, Senf

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	153,0 kcal	91,8 kcal	4,6
Eiweiß	20,6 g	12,4 g	24,7
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	7,8 g	4,7 g	6,7
Vitamin A	4,0 µg	2,4 µg	0,3
Vitamin B1	0,9 mg	0,5 mg	49,1
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

Zur Herstellung von Schinkenspeck eignet sich am besten die Hüfte von Schweinen mit festem und trockenem Fleisch. Nach dem der Schinken ausgelöst, die Schweinehäfte abgetrennt und akkurat zugeschnitten wurde, muss sie mindestens 24 Stunden bei 0 - 2 °C gut durchkühlen. Danach wird die Hüfte gepökelt. Hierzu wird sie für 8 - 14 Tage in einer Gewürzlake eingelegt und anschließend für 6 - 12 Stunden in kaltem, langsam fließendem Wasser gewässert. Zum Abschluss wird der Schinkenspeck ca. 4 - 6 Tage kalt über schwelendem Buchenholz geräuchert.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450), Polyphosphate (E452); Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure (E315); Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff, Transglutaminase

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

Schinkenspeck ist eine Spezialität mit langer Tradition und erfreut sich heute besonderer Beliebtheit. Gerade bei Rohschinken gibt es eine große Vielfalt. Testen Sie die verschiedenen Sorten bei Ihrem Fleischer, es gibt die herzhaft geräucherten Sorten, mild luftgetrocknete Schinken und die regionalen Spezialitäten. Guter Schinken hat eine kräftige rote Farbe. Er sollte mild und nicht zu salzig schmecken und zart im Biss sein.

Rohschinken passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Rohschinken ist auch fester Bestandteil eines kalten Buffets und ist die perfekte Ergänzung zu Spargel. Rohschinken werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas und Flammkuchen sowie für Eintöpfe, Quiche oder Aufläufe. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist der Rohschinken ideal für Freizeit, Sport und Wanderungen; hier werden die Schinken meist mit "der Hand" und einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben geschnitten und direkt vom Brett gegessen.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Schinkenspeck ist aufgrund ihrer besonderen Herstellung, Reifung und ggf. Räucherung gut haltbar. In Scheiben geschnitten ist Schinkenspeck in der Regel bei + 7 °C für 5 - 7 Tage haltbar. Ganze Stücke sind deutlich länger haltbar und die mögliche Lagerzeit hängt stark vom Produkt ab. Durch die längere Lagerung trocknen jedoch die Schinken weiter ab, was die Qualität auch positiv beeinflussen kann. Die Schinken müssen aber trocken, luftig und kühl aufbewahrt werden. Manche Schinken sind dann durchaus mehrere Monate haltbar.



Lowis Schinkenwurst



Beschreibung

Lyoner ist eine feine Brühwurst ohne Einlage. Das Rezept stammt ursprünglich aus der französischen Stadt Lyon, wo sie Cervelas genannt wird, und wurde im Laufe der Zeit über Frankreich hinaus bekannt und populär. Deshalb wird die Lyoner in der Schweiz bis heute so bezeichnet. In Deutschland ist sie mit regional unterschiedlichen Rezepturen als Fleischwurst, Stadtwurst, Gekochte, "Mortadella" bekannt und gilt mit ihren regionalen Besonderheiten als die Wurst schlechthin. In Österreich wird sie Extrawurst, bzw. Pariser genannt.

Meine Rezeptur

35 % Schweineschulter, 22 % Eisschnee, 16 % kerniger Rückenspeck, 16 % Backen, 10 % Rinderschulter

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

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

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	285,7 kcal	8,6 %
Fett	25,2 g	21,6 %
davon gesättigte Fettsäuren	g	< 0,5 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0
Eiweiß	12,4 g	14,9 %
Salz	g	< 0,5 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur.

Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Bei allen Brühwürsten ist die unbedingte Frische des verwendeten Fleisches die Voraussetzung für den unverwechselbaren Geschmack und die handwerkliche Qualität. Das ausgesuchte und sorgfältig von Sehnen befreite Fleisch wird im Fleischwolf vorzerkleinert. Bei traditioneller Herstellungsweise wird aus geschmacklichen Gründen und um eine kräftige Wurstfarbe zu gewährleisten, ein Teil des Schweinefleisches durch Jungrindfleisch ersetzt. Anschließend wird das vorgewolfte Fleisch mit dem Pökelsalz, den Gütezusätzen, dem Eisschnee (Schüttung) und den Gewürzen zu einem glatten und homogenen Wurstteig (Brät) auf eine Endtemperatur von 16 °C zerkleinert (ausgekuttert). Die Schüttung verhindert die unerwünschte Erhitzung des Bräts und gewährleistet die Saftigkeit und den Biss der Brühwurst. Das Wurstbrät wird in Naturdärme, z.B. in Kranzdärme vom Rind, oder in andere Hüllen gefüllt. Die rohe Wurst wird ggf. über Buchenholz goldgelb geräuchert und im offenen Kessel oder bei feuchter Hitze in der Gar-kammer gebrüht. Zum Abschluss wird die frische Wurst im Wasserbad oder unter Berieselung schnell abgekühlt.

Verpackung / Abbindungen:

400g Faserdarm 4er-Kette (Verschiedene Muster)

3200g Faserdarm geräuchert

3200g Kunstdarm 5-lagig (barrieredicht)

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450), Polyphosphate (E452); Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure (E315); Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff: Echtes Karmin (E120)

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

Die Lyoner ist nach wie vor der Renner bei den Fleischerzeugnissen und bei alt und jung beliebt. Die Brühwurst ist "am Stück" eine deftige Brotzeit für alle Gelegenheiten. Heute wird Brühwurst meist als Aufschnitt fein geschnitten. Sie schmeckt besonders zu frischem Mischbrot, zu knusprigem Weißbrot oder als Auflage für Brötchen. Vor allem im Sommer werden Fleischwurst und Lyoner zusammen mit Zwiebeln, ggf. auch Käse, und einer pikanten Marinade, gewürzt mit Senf, Pfeffer, Salz, hochwertigem Öl und ggf. Kräutern für Wurstsalat verwendet. Für viele Liebhaber ist der klassische Fleischsalat mit Mayonnaise, Gurken und Gewürzen so gut wie unverzichtbar.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um den vollen Geschmack und das feine Aroma zu erhalten, sollte Lyoner kalt gelagert und möglichst frisch verzehrt werden. In Scheiben geschnitten ist Brühwurst im Kühlschrank in der Regel bei + 5 °C für 3 - 5 Tage haltbar. Ganze Stücke können bei + 5 °C ca. 5 - 7 Tage, bei + 7 °C ca. 4 Tage gelagert werden. Austrocknen und Aromaverlust wird durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen vermieden.



Traditionsschinken 1955 Art. 632

Beschreibung



Der Traditionsschinken ist das Spitzenerzeugnis der Schinkenherstellung. Bei handwerklicher Herstellung besteht er aus ganzen Schinken oder Schinkenstücken. Er wird in aller Regel von Hand in die Formen eingelegt und erhält dadurch die charakteristische Form. Bei sehr traditioneller Herstellung wird der Schinken von einem leichten Fettrand abgedeckt, dadurch bleibt der Schinken sehr saftig und aromatisch. Die haus-eigene Rezeptur stammt vom Firmengründer Willy Lowis aus dem Jahr 1955.

Meine Rezeptur

93% Schweinehinterschinken, 7% Pökellake
100g Traditionsschinken werden aus 120g Schinken hergestellt.

Würzung: Gewürze

Weitere Zutaten:

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

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß haus-eigener Rezeptur:

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	121,0 kcal	3,6 %
Fett	4,3 g	3,7 %
davon gesättigte Fettsäuren	g	< 0,5 %
Kohlenhydrate	1,1 g	0,3 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0
Eiweiß	19,7 g	23,6 %
Salz	g	< 0,5 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur. Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Herstellung

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator: Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450); Säuerungsmittel; Antioxidationsmittel; Konservierungsstoff: Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250); Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621); Emulgator; Farbstoff; Süßungsmittel: Saccharin (E954)

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

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Traditionsschinken 1955 ganze Stücke a ca.4,8 Kg
MHD 28 Tage

Produktspezifikation

Artikel 195 Rindergehacktes

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Rindfleisch.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	523 / 125
Fett:	4,5
- davon gesättigte Fettsäuren:	2,1
Kohlenhydrate:	0,0
- davon Zucker:	0,0
Eiweiß:	20,9
Salz	0,12

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Lagerbedingungen

Lagertemperatur:	bei unter
Haltbarkeit:	
Artikelgewicht:	0,000kg

Produkt / Produktbeschreibung



Deklaration in der Speisekarte

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Zubereitung