



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



BARBECUEWORST

BEREIDING

- Meng het vlees met de Barbecueworstmix Beiers.
- Maal alles door de gehaktmolen met drie tot vier millimeter plaat.
- Voeg het Colorozozout toe en meng goed.
- Blijf mengen en voeg het water toe.
- Het basisdeeg is nu klaar..
- Door toevoeging van een Taste Sensation, geeft u een andere smaak in de barbecueworst.
- Voeg bijvoorbeeld 25 gram/kg Taste Sensation Italiaans toe en meng dit goed.
- Afvullen in darmen en portioneren in gewenst formaat.
- De worstjes wellen bij een temperatuur van 78°C tot een kern van 72°C.

SAMENSTELLING

- **25 GR/KG TASTE SENSATION ITALIAANS (7048359)**
- **65 GR/KG BARBECUEWORSTMIX BEIERS ZTG (AD01542-01)**
- **VARKENSSNIJLINGEN 70/30**
- **100 MILLILITER/KG WATER**
- **16 G/KG COLOROZOZOUT**

Tip: Probeer ook eens de volgende varianten:?

- Taste Sensation Lente
- Nasigroenten Java