

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT  
GRUPPE   
INGREDIENTS

# Wegańska wątrobianka / pasztetowa

- wysokobiałkowa
- bez wzmacniaczy smaku
- bez laktozy i glutenu



Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

## Wegańska wątrobianka / pasztetowa

### Składniki na 100 kg masy:

53,5 kg gorąca woda (ok. 70 °C)

17,5 kg olej rzepakowy

12,5 kg nieutwardzony tłuszcz kokosowy

16,5 kg **'Reinomix 165 Vegane Leberwurst'**, nr art. 80100-00

**100,0 kg**

### Rekomendowany proces przetwarzania:

1. wlej gorącą wodę do mieszarki
2. wsyp **'Reinomix 165 Vegane Leberwurst'** do wody i mieszaj na wysokich obrotach przez 2 minuty
3. wlej olej i dodaj tłuszcz na niskich obrotach
4. doprowadź do konsystencji emulsji, mieszając przez 3 minuty na wysokich obrotach
5. przełóż masę do forem i warz w temperaturze 75° C, w zależności od kalibru (wielkości formy)
6. doprowadź do schłodzenia masy w chłodziarce

Zapraszamy do kontaktu w celu uzyskania indywidualnej porady!

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT  
GRUPPE   
INGREDIENTS

**Centrala firmy Erfstadt - Administracja**

Reinert Gruppe Ingredients GmbH • Reinert Gruppe International GmbH  
Am Vogelsang 3-5 • D-50374 Erfstadt • phone.: 0049-2235-408-0 • fax: 0049-2235-408-77  
info@reinert-gruppe.de • www.reinert-gruppe.de