



Fachberatung – Rezeptdienst

Geflügelburger / Spiessli / Balls - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
60.00 kg Pouletfleisch	70.00 gr Pouletburger Quick 2	254048
40.00 kg Trutenfleisch	10.00 gr Fresho soft 2	164031

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Poulet - und Trutenfleisch kalt min. - 3°C, 8 mm scheffeln.
- Pouletburger Quick 2 und Fresho soft begeben und mischen.
- Alles 3 - 5 mm scheffeln.
- Gut durchkneten.
- Burger oder Balls je nach Gewicht formen.
- Verpacken und sofort in den Kühlraum geben.

- **Verändern Sie die Burger / Balls mit folgenden Zutaten:**
- Alpenkräuter Art.161033
- Tomatenflocken Art.211032
- Paprikagranulat gemischt Art.185226
- Jalapenoflocken grün Art.185195
- Currybratwurst Zusatzwürzung Art.211032
- Elzitro (Zitronenpulver) Art.261009
- Basilikum gerebelt Art.185005
- Thymian gerebelt Art.185138
- Feigen getrocknet
- Aprikosen getrocknet

160414 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.