



## Uplander bratwurst

### Ingrediënten

\* 9 kg doorregen varkensvlees

\* 1 l koud water

#### HULPSTOFFEN

\* 16 gr nitrietpekelsout 656883

\* 2 gr witte peper 650823

\* 1,5 gr foelie 655776

\* 3 gr gebroken witte peper 650823

\* 8 gr gedroogde paprikavlokken 654628

\* 0,5 gr natriumascorbaat

\* 2 gr fosfaat

\* 5 gr gedroogde uitjes 656850

\* 20 gr rijstbloem 650766

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

## **Bereidingswijze**

- \* Verklein de grondstoffen door de 3 mm plaat en vermeng deze met alle hulpstoffen tot een goede binding
- \* Eindtemperatuur maximaal 12 graden Celsius
- \* vul het deeg af in een smalle varkensdarm of brede schapensnaar en portioneer de worstjes op 60 gram
- \* Gaar de worst op 78 graden Celsius tot kern 74 graden Celsius
- \* Gedurende 10 minuten afkoelen in koud stromend water
- \* Ophangen met een plastic zak er om heen in een koelcel 2-4 graden Celsius
- \* Na doorkoeling eventueel vacumeren en na pasteuriseren

---

### **VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

### **Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

### **VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014