

■ WIR ZEIGEN CORONA  
DIE **ROTE** KARTE...  
...UND HOLEN DEN URLAUB NACH HAUSE!



**scheid**

Technologische Hilfsstoffe,  
Würzungen und Saucen

## WIR ZEIGEN CORONA DIE **ROTE** KARTE ...

... UND HOLEN DEN URLAUB NACH HAUSE!



*Steigende Temperaturen und Sonnenschein machen gute Laune und wecken das Reisefieber!*



Wir fahren dieses Jahr vielleicht nicht weg in fremde Länder wie sonst, aber wir können die Esskulturen gleich drei verschiedener Länder zuhause kennenlernen. Erleben wir eine pikante Mittelmeerreise auf dem Balkon oder im Garten beim Grillen: ab nach Italien mit der Bratwurst „Tomate-Mozarella“ – oder lieber ein würziger Trip nach Südfrankreich und Merguez genießen? Weiter geht es nach Spanien, dort wartet schon die scharfe Chorizo auf uns!

Alle lecker, pikant und alle **rot** – ideal, um Corona die rote Karte zu zeigen und uns trotzdem in Urlaubsfeeling zu versetzen!

Also, bleiben wir zuhause, helfen wir weiter, gemeinsam den Virus in die Schranken zu verweisen und genießen dennoch einen „feurigen“ Sommer!

### Reisewarnung:

wem diese Geschmacksrichtungen zu exotisch sind und wer auch geschmacklich lieber zuhause bleiben möchte, für diejenigen haben wir natürlich weitere würzige Vorschläge aus Deutschland auf S. 6.

### Urlaubsversicherung:

Wir wollen uns nicht nur gegen Corona schützen und empfehlen deshalb Presal 550R, Art.-Nr. 25850.


# MUST HAVE

**Die sichere Ergänzung:  
Presal 550R, Art.-Nr. 25850  
Geben Sie Listerien  
keine Chance!**

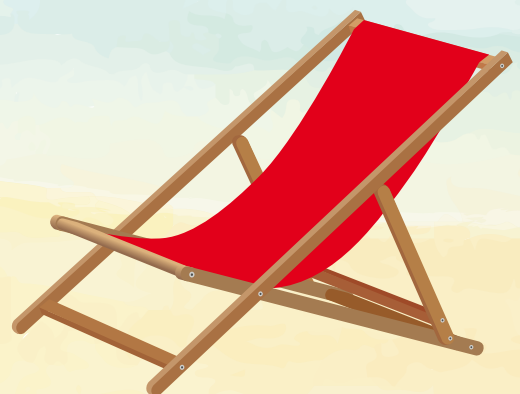
Das Spezialpräparat hemmt nachweislich das Wachstum von *Listeria monocytogenes*. So gewährleisten Sie Sicherheit und Frische bis zum Verzehr. Lesen Sie mehr auf Seite 7.

Also, worauf warten Sie?

Buchen Sie jetzt für sich und Ihre Kunden den Zuhause-Urlaub:

 +49 (0) 68 36 46 0

 [info@scheid-gewuerze.de](mailto:info@scheid-gewuerze.de)





## Bratwurst Tomate-Mozzarella

Dieses fruchtige Geschmackserlebnis bringt Bella Italia auf den heimischen Grill!



### Därme

Schweinedärme, Kaliber 30/32

### Vorbereitung

Die schnittfeste Tomatenzubereitung und den Mozzarella auf eine Kantenlänge von 5 mm würfeln.

### Herstellung

1. Magerfleisch und Speck getrennt durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
2. Magerfleisch im Kutter mit den Zutaten 5 Runden trocken laufen lassen.
3. Ca. 1/3 der Schüttung zugeben und im Schnellgang kuttern. Den Rest Eis nach und nach unterarbeiten.
4. In einem Temperaturbereich von -1 bis +1°C erfolgt die Fettzugabe.
5. Brät bis zum gewünschten Fettzerkleinerungsgrad kuttern.
6. Die gewürfelte Tomatenzubereitung, den Mozzarella sowie die Kräuter unter das Brät mischen und auf die gewünschte Größe zerkleinern.
7. In die vorbereiteten Därme füllen und zur gewünschten Größe abdrehen.
8. Bei 75°C bis zu einer Kerntemperatur von 70°C brühen.

### Material:

50 kg Schweinefleisch III  
20 kg Schweinefleisch IX  
12 kg Schweinefleisch VI  
18 kg Eis

---

100 kg Gesamtgewicht

### Zutaten (je kg Material):

19 g Kochsalz  
8 g Würzung für Bratwurst  
Premium ozG oA,  
Art.Nr. 02160/2  
1 g Brätafirm extra oA,  
Art.Nr. 24091

### Ihr Plus an Sicherheit:

4g Presal 550 R oA,  
Art.Nr. 25850

### Einlage (je kg Material):

140 g Schnittfeste Tomaten-  
zubereitung oA,  
Art.Nr. 09701  
100 g Mozzarella-Käse  
3 g Basilikum, gerebelt  
oA, Art.Nr. 08130

# Merguez

Der französische Klassiker und sein scharfer Kollege!



## Material:

33 kg Lammabschnitte  
33 kg Rindfleisch III  
34 kg Rindfleisch V

---

100 kg Gesamtgewicht

## Zutaten (je kg Material):

60 g Merguez mit Kochsalz  
oA, Art. Nr. 05801

## Ihr Plus an Sicherheit:

4 g Presal 550 R oA,  
Art.Nr. 25850

## Herstellung

1. Das gesamte Material mit den Zutaten gut vermischen. Anschließend durch die 3-mm-Scheibe wolfen und auf Bindung mischen.
2. In die vorbereiteten Därme füllen und 80 bis 100g Würstchen abdrehen.

## Därme

Saitlinge, Kaliber 24/26

## Material:

28 kg Lammabschnitte  
29 kg Rindfleisch IV  
28 kg Rindfleisch III  
10 kg Wasser  
5 kg Paniermehl

---

100 kg Gesamtgewicht

## Zutaten (je kg Material):

51 g Merguez mit Kochsalz  
oA, Art.Nr. 05801

## Ihr Plus an Sicherheit:

4 g Presal 550 R oA,  
Art.Nr. 25850

# Merguez-Frikadelle



## Herstellung

1. Das gesamte Material mit den Zutaten gut vermischen. Anschließend durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
2. Die Masse auf Bindung mischen und zur gewünschten Größe portionieren und ausformen.



## Chorizo-Bratwurst

Ein feuriger Urlaubsgruß aus Spanien!



### Därme

Schweinedärme, Kaliber 28/30

### Herstellung

1. Das Fleisch durch die 8mm-Scheibe wölfen und mit allen Zutaten im Kutter vermischen.
2. Die Masse auf die gewünschte Körnung zerkleinern und in die vorbereiteten Därme füllen.

### Material:

50 kg Schweinefleisch II  
50 kg Schweinefleisch SV

---

100 kg Gesamtgewicht

### Zutaten (je kg Material):

20g Kochsalz  
20g Chorizo pikant oA,  
Art.Nr. 52267  
4g Würzung für frische  
Bratwurst/Kalbs-  
bratwurst ozG oA,  
Art.Nr. 02260

### Ihr Plus an Sicherheit:

4g Presal 550 R oA,  
Art.Nr. 25850

# Bratwurst Klassik

Zuhause ist es doch am schönsten – Unser Klassiker aus dem schönen Deutschland:



Für unsere Deutschland-Fans, die es lieber weniger exotisch möchten, haben wir hier eine Auswahl unserer würzigen Klassiker:

## Bratwurst Premium

Unser Allrounder – kräftig, würzig, ausgewogen mit Pfeffer und Muskat

Art.-Nr. 02160/2

Zugabe: 6 g/kg

ozG

oA

## Frische Bratwurst

Aromatisch-scharfe Würzung mit deutlicher Muskatnote

Art.-Nr. 02260

Zugabe: 4 g/kg

ozG

oA

## Bratwurst Curry

Eine feine Würzung mit kräftiger Currynote

Art.-Nr. 02162

Zugabe: 18 g/kg

ozG

oA

## Rostbratwurst Rustikal

Geschmacklich und optisch ein Hingucker mit Kümmel und Majoran

Art.-Nr. 01280

Zugabe: 9 g/kg

ozG





# PRESAL 550 R

Wirksam gegen Listerien!

Lebensmittelsicherheit ist ein zentrales Thema bei der Fleischwarenproduktion. Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 regelt die Konzentration für *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln: Generell gilt, dass *Listeria monocytogenes* in 25 g nicht nachgewiesen werden dürfen – es sei denn, dass ein wirksames Sicherheitskonzept vorgewiesen werden kann.

**Scheid** trägt hierzu durch sein speziell hierfür entwickeltes Presal 550 R bei, denn durch seine Verwendung wird das Wachstum von *Listeria monocytogenes* nachweislich gehemmt. So kann das Risiko kostenträchtiger und imageschädigender Rückrufaktionen verringert werden.

Dieses Spezialpräparat ist bei den verschiedensten Produktgruppen wie Brüh- und Kochwürsten, Kochpökelwaren sowie in Geflügelprodukten anwendbar.

Um die Funktionalität (Hemmung von unerwünschten pathogenen Keimen – *Listeria monocytogenes*) des neu entwickelten Presal 550 R zu testen, wurden Challenge-Tests an verschiedenen Fleischerzeugnissen von einem Fachlabor durchgeführt. Die Kulturen wurden gemäß der „EURL Lm Technical Guidance Document for shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat-foods“ (6/6/2014) angezogen.

Die Ergebnisse dieser und weiterer umfangreicher Challenge-Tests beweisen sehr deutlich die Wirksamkeit des Präparats. Bei den Proben ohne Zugabe von Presal 550 R nahm die Menge der koloniebildenden Einheiten signifikant zu. Bei allen Proben, die mit der Zugabe von 4 g/kg Masse Presal 550 R hergestellt wurden, sind Listerien nicht gewachsen.

Mit anderen Worten: Durch die Verwendung dieses hochwirksamen Hemmstoffes tragen Sie maßgeblich zur Sicherheit Ihrer Lebensmittel bei und verbessern gleichzeitig deren Haltbarkeit. Zudem ist Presal 550 R sensorisch optimiert und bedarf nur einer geringen Zugabemenge. Die Deklaration umfasst nur einen Zusatzstoff.

## Presal 550 R

Spezialpräparat, das nachweislich das Wachstum von *Listeria monocytogenes* hemmt

Art.-Nr. 25850

Abpackung: 1 kg Beutel - 10 kg Eimer

Zugabe: 4,0 g/kg

### IHRE VORTEILE

- Wirksame Wachstumshemmung von Listerien & weiteren Mikroorganismen
- Geringe Zugabemenge
- Schlanke Deklaration
- Sensorisch optimiert







**Scheid AG & Co. KG**  
Geschmack und Technologie  
für die Lebensmittelherstellung  
Clasenweg 6-9  
66802 Überherrn

Telefon: +49 (0) 68 36 46 0  
Telefax: +49 (0) 68 36 46 38

[info@scheid-gewuerze.de](mailto:info@scheid-gewuerze.de)  
[www.scheid-gewuerze.de](http://www.scheid-gewuerze.de)

Wir zeigen Corona die rote Karte!

Alle Rezepte und Informationen sind sorgsam erarbeitet worden.  
Alle Angaben erfolgen ungeachtet dessen ohne Gewähr.  
Scheid übernimmt für eventuelle Nachteile oder Schäden keine  
Haftung. Bilder können vom Original abweichen.