

Schinkenimitate

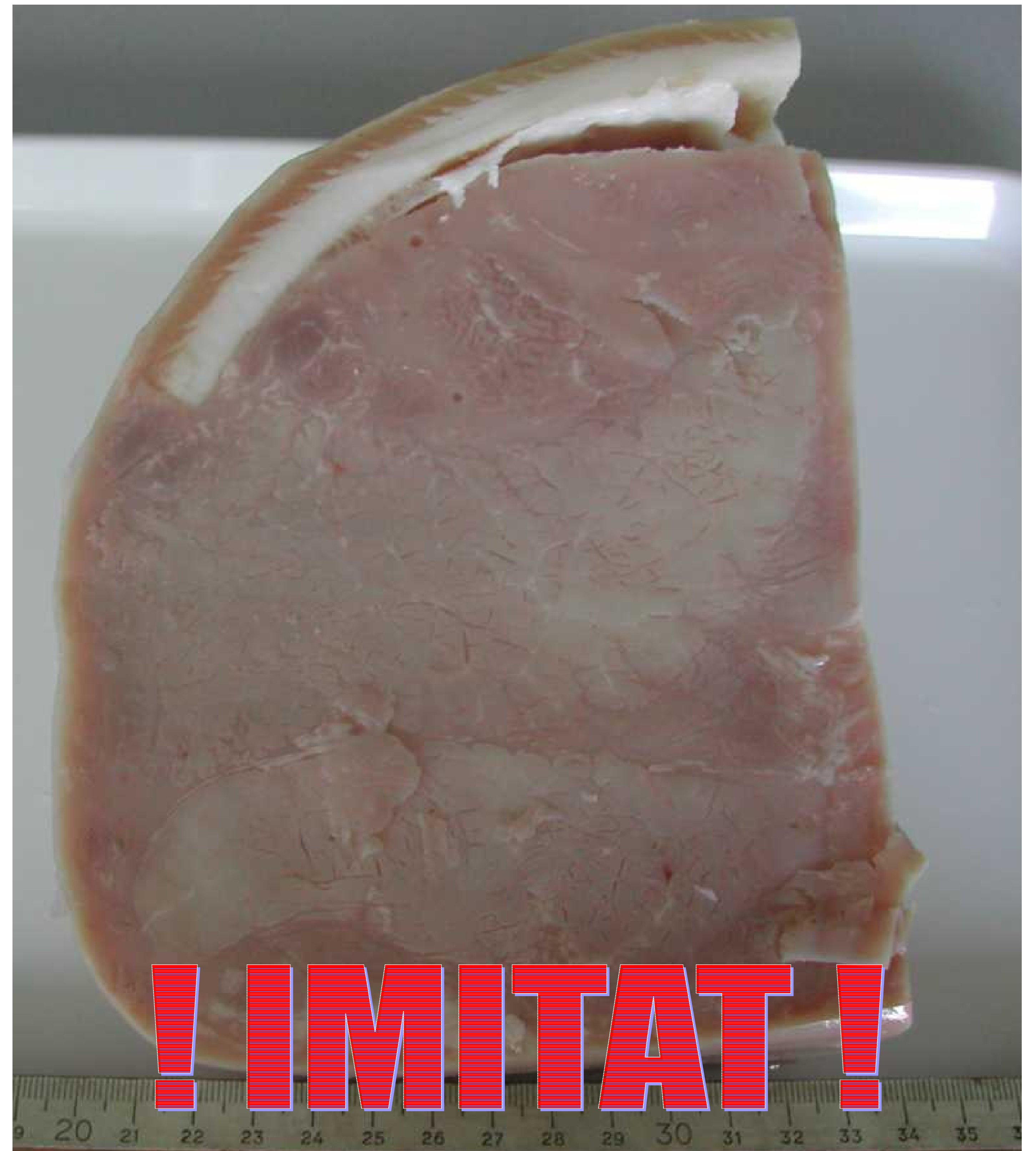


Wo werden derartige Erzeugnisse häufig verwendet ?

- meist als Zutat bei weiterverarbeiteten Lebensmittel, die normalerweise mit Schinken hergestellt werden
z.B. auf einer Pizza, in einem Gebäck („Schinken“-Hörnchen), „Schinken“-Röllchen, „Schinken“-Nudeln, Cordon Bleu mit „Schinken“, etc.

Kann man das erkennen ?

- Ja, doch nicht ganz einfach, da entweder direkt nicht sichtbar, oder klein in Streifen geschnitten
- Charakteristisch: kein ganzes Fleischstück !!!
Fleischgehalte meist nicht mehr als 50 bis 65 %
- Zutat Wasser
(bis zu 40% des Gesamterzeugnisses)
- oft brühwurstartiges Aussehen
- einzelne kleine Fleischstücke in eingedickter geleeartiger Masse
- süßlich, brüheartiger Geschmack
- gummiartige Konsistenz



Pizza-Belag nach italienischer Spalla Cotta Art.

*Vorderschinkenfleisch, zerkleinert und geformt, grob entfettet ohne Schwarte.
Gepökelt mit Wasser, Phosphat und Stärke, gekocht.*

Zutaten: Schweinefleisch (58%), Wasser, Stärke, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Schweinefleischweiß, Verdickungsmittel (E 407), Stabilisatoren (E 451, E 452, E 450), Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel (E 301), Geschmacksverstärker (E 621).

Heute im Angebot :

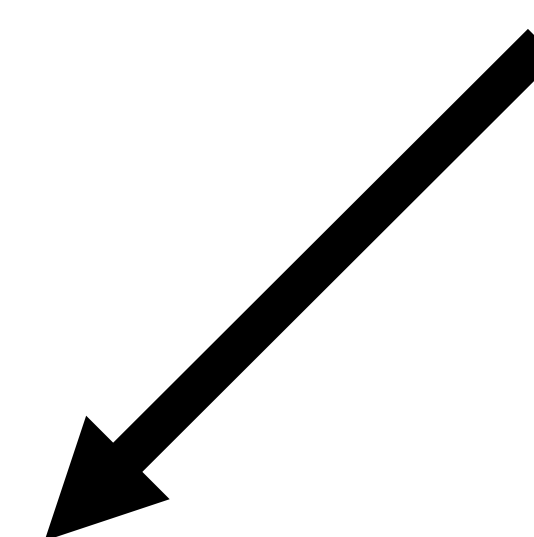
Pizza mit *Pizza-Belag nach italienischer Spalla Cotta Art aus Vorderschinkenfleisch, zerkleinert und geformt, grob entfettet, ohne Schwarte, gepökelt mit Wasser, Phosphat und Stärke, gekocht*

Wie heißt so ein Produkt richtig ?

Es gibt keine gesetzlich festgelegte oder allgemein übliche Verkehrsbezeichnung für dieses Produkt

→ Beschreibung notwendig !!!

→ diese Beschreibung muss dann auch z.B. in der Gastronomie auf der Speisekarte verwendet werden .



Korrekte Kennzeichnung in der Speisekarte bei Verwendung eines Imitates



Baden-Württemberg