



Geschmack & Technologie

## Vegavo Cevapcici ready to mix

### Rezepturnummer:

ER2300758

### Ausgangsmaterial:

2000 g Eis/Wasser (<2°C)  
60 g Zwiebel TK

### Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g Vegavo Cevapcici ready to mix 4151700

### Ablauf der Verarbeitung:

Wasser, Compound und TK Zwiebeln im All-In Verfahren miteinander vermengen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

Die Masse zu 20g schweren Cevapcici´s formen.

### Zubereitung:

In der Pfanne, Airfryer oder Backofen (ca.160°C) bis zur gewünschten Bräunung garen.

### Zutaten:

Trinkwasser, Erbseneiweiß, Maisgrieß, Stärke, Gewürze, Zwiebel, Speisesalz, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Sonnenblumenprotein, Reisgrieß, Rapsöl, Karamellzuckersirup, Rote Beetepulver, Würze, Kräuter, Gewürzextrakte

### Nährwerte

Brennwert KJ	470KJ
Brennwert Kcal	112Kcal
Fett	1,9g
Gesättigte Fettsäuren	0,3g
Kohlenhydrate	10,0g
Zucker	1,3g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	11,9g
Natrium	0,9g
Salz	2,2g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.