



Geschmack & Technologie

Chicken Wings Smoked Bell Pepper

Rezepturnummer:

ER2400059

Ausgangsmaterial:

1000 g Chicken Wings

Gewürze & Hilfsmittel:

120 g LAFINESS Smoked Bell Pepper 2817400
Premium

Ablauf der Verarbeitung:

Die Chicken Wings marinieren mit Lafiness Premium Smoked Bell Pepper.

Zubereitung:

Airfryer: 180 °C 18 Minuten

Zutaten:

Hühnerfleisch 89,3 %, Rapskernöl, Gewürze, Meersalz, natives Olivenöl extra, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Rapsöl (ganz gehärtet), Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Gewürzextrakte

Nährwerte

Brennwert KJ	1.087KJ
Brennwert Kcal	262Kcal
Fett	21,4g
Gesättigte Fettsäuren	5,3g
Kohlenhydrate	0,8g
Zucker	0,6g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	16,3g
Natrium	0,6g
Salz	1,5g

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.