



Ananas SV

Rezepturnummer:

04.10.029

Ausgangsmaterial:

1000 g Ananas, frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

50 g Würz-Topping Cariba 585650

Ablauf der Verarbeitung:

Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden und mit der Marinade marinieren.

In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 30 Minuten im Wasserbad garen.

Die gegarte Ananas aus dem Beutel entnehmen und zum karamelisieren kurz angrillen.

LMIV:

Ananas, frisch, Wasser, Rapsöl, Blütenhonig, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Apfelmark, Gewürze (enthält GELBSENFSAAT), Tomatenmark, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl

Analyse:

Brennwert KJ	265 KJ
Brennwert Kcal	63 Kcal
Fett	0,7 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	12,8 g
Zucker	12,6 g
Eiweiß	0,5 g
Natrium	0,2 g
Salz	0,4 g