

Apfel SV

Rezepturnummer:

04.10.030

Ausgangsmaterial:

1000 g Apfel

Gewürze & Hilfsmittel:

50 g Gourmet Marinade Ontario 544850

Ablauf der Verarbeitung:

Den Apfel 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.

Den gegarte Apfel aus dem Beutel entnehmen.

LMIV:

Apfel, Blütenhonig, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Apfelmark, Tomatenmark, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl)

Analyse:

Brennwert KJ	291 KJ
Brennwert Kcal	69 Kcal
Fett	0,1 g
Gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	15,4 g
Zucker	14,2 g
Eiweiß	0,4 g
Natrium	0,2 g
Salz	0 4 g