Geschmack & Technologie

Baby Back Ribs SV

Rezepturnummer:
04.10.001

Ausgangsmaterial:

4000 g	Schwein - Spareribs	

Gewürze & Hilfsmittel:

400 g	Steakmarinade Honey BBQ	462250

Ablauf der Verarbeitung:

Die Baby Back Ribs mit der Marinade einreiben.
In den passenden Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450
Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 600x400

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +65°C für 12 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Baby Back Ribs aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill kurz scharf angrillen.

LMIV:

Schweinefleisch, Wasser, Zucker, Speisesalz, Blütenhonig, Gewürze, Branntweinessig, Speisesenf (Wasser, Zucker, SENFSAAT, Branntweinessig, Gewürze), modifizierte Stärke, Gewürzextrakte, Dextrose, , Rauch

Analyse:

Brennwert KJ	1.056 KJ
Brennwert Kcal	254 Kcal
Fett	19,3 g
Gesättigte Fettsäuren	8,4 g
Kohlenhydrate	3,6 g
Zucker	3,4 g
Eiweiß	16,3 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,4 g

www.avo.de . info@avo.de
Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126