



Birne SV

Rezepturnummer:

04.10.031

Ausgangsmaterial:

1000 g Birne

Gewürze & Hilfsmittel:

50 g Würz-Topping Tropicana 565050

Ablauf der Verarbeitung:

Die Birne in Viertel 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 Birne aus dem Beutel entnehmen.

LMIV:

Birne, Wasser, Rapsöl, Zucker, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Speisesalz, Obstmischung (Birne, Pfirsich, Ananas, Weinbeere, Kirsche), Branntweinessig, SAHNEPULVER, Dextrose, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Aroma

Analyse:

Brennwert KJ	304 KJ
Brennwert Kcal	72 Kcal
Fett	1,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	12,6 g
Zucker	10,5 g
Eiweiß	0,6 g
Natrium	0,2 g
Salz	0,5 g