Geschmack & Technologie

Bolognese SV

Rezepturnummer:
04.10.033

Ausgangsmaterial:

1000 g	Rinderhackfleisch
12 g	Rapsöl, raffiniert

Gewürze & Hilfsmittel:

1500 g	Feine Würzsauce Sauce Bolognese	835050
6 g	Xanthan (E 415)	660500

Ablauf der Verarbeitung:

Das Xanthan im Öl lösen und kräftig unter die Sauce mischen.
Die Sauce zusammen mit dem Rinderhackfleich vermengen.
Die Mischung in den Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 60 Minuten im Wasserbad garen.

Die gegarte Bolognese aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

LMIV:

Rindfleisch, Tomatenmark, Gemüse (Tomaten, Karotten), Wasser, Zucker, Gewürze, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Speisesalz, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Aroma, Maltodextrin, Rapsöl, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Säuerungsmittel: E 334 Weinsäure L+, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

Analyse:

Brennwert KJ	553 KJ
Brennwert Kcal	133 Kcal
Fett	8,6 g
Gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	4,3 g
Zucker	2,8 g
Eiweiß	8,7 g
Natrium	0,4 g
Salz	1,1 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