Geschmack & Technologie

Dorade SV

Rezepturnummer:
04.10.035

Ausgangsmaterial:

1000 g	Dorade, roh	

Gewürze & Hilfsmittel:

70 g	LAFINESS Avignon Free SG	522650

Ablauf der Verarbeitung:

Die Dorade mit der Marinade marinieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +60°C für 40 Minuten im Wasserbad garen.

Die gegarte Dorade aus dem Beutel entnehmen, eventuell von beiden Seiten angrillen.

LMIV:

Dorade roh, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Palmfett, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	747 KJ
Brennwert Kcal	179 Kcal
Fett	11,7 g
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	0,3 g
Zucker	0,2 g
Eiweiß	18,1 g
Natrium	0,2 g
Salz	0,6 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