Geschmack & Technologie

Entenbrust SV

Rezepturnummer:
04.10.004

Ausgangsmaterial:

1000 g	Entenbrust	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS a l'Orange	552950

Ablauf der Verarbeitung:

Die Fettseite der Entenbrust Rautenförmig einschneiden,
Mit der Marinade marinieren.
Die Fettseite in der Pfanne kurz scharf anbraten.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumierehn und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +57°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarte Entenbrust aus dem Beutel nehmen und rundum knusprig grillen.

LMIV:

Ente, Rapsöl, Speisesalz, Orangengranulat (Orangensaftkonzentrat, Maisstärke), Karotten, Palmfett, Hefeextrakt, Gewürze, natürliches Aroma, Zitronensaftpulver

Analyse:

Brennwert KJ	1.123 KJ
Brennwert Kcal	271 Kcal
Fett	22,3 g
Gesättigte Fettsäuren	6,0 g
Kohlenhydrate	0,8 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	16,6 g
Natrium	0,4 g
Salz	0,9 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