Geschmack & Technologie

Ententeile Komplett SV

Rezepturnummer:
04.10.036

Ausgangsmaterial:

1000 g	Ente Teilstücke	

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
20 g	Gourmetgewürz für Enten- und Gänsebraten	2213801

Ablauf der Verarbeitung:

Die zerlegten Ententeile (Brust, Keule, Flügel) mIt Liqwürz Marina einreiben und dem Gewürz einmassieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumierehn und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +70°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Ententeile aus dem Beutel entnehmen und rundum knusprig grillen.

LMIV:

Ente, Rapsöl, Gewürze, Meersalz, Würze, Orangenschalen, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	1.024 KJ
Brennwert Kcal	247 Kcal
Fett	19,4 g
Gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Kohlenhydrate	0,5 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	17,4 g
Natrium	0,3 g
Salz	0,7 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