Geschmack & Technologie

Entrecote Steak SV

Rezepturnummer:
04.10.005

Ausgangsmaterial:

1000 g	Entrecote Steak	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS Chimichurri / SG	871850

Ablauf der Verarbeitung:

Das Entrecote mit der Marinade marinieren .
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +54°C für 70 Minuten im Wasserbad garen.
Das Produkt ist dann Medium Rare.
Das gegarte Entrecote aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill für eine schöne Kruste beidseitig scharf angrillen.

LMIV:

Rindfleisch, Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Palmfett, Rohrzucker, Zitronensaftpulver

Analyse:

Brennwert KJ	1.116 KJ
Brennwert Kcal	269 Kcal
Fett	21,2 g
Gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Kohlenhydrate	1,9 g
Zucker	0,7 g
Eiweiß	17,5 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,2 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