



Frenchel SV

Rezepturnummer:

04.10.037

Ausgangsmaterial:

1000 g Fenichel frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

50 g LAFINESS Grillbutter SG 555150

Ablauf der Verarbeitung:

Den Fenichel in Viertel schneiden und mit der Marinade marinieren.

In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 30-45 Minuten im Wasserbad garen.

Den gegarten Fenichel aus dem Beutel entnehmen.

LMIV:

Fenichel, Rapsöl, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, BUTTER, Gewürze, Palmfett, Würze, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Analyse:

Brennwert KJ	339 KJ
Brennwert Kcal	81 Kcal
Fett	3,3 g
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	7,1 g
Zucker	7,0 g
Eiweiß	3,5 g
Natrium	0,4 g
Salz	0,9 g