Geschmack & Technologie

Hähnchenbrust mit Haut SV

Rezepturnummer:
04.10.007

Ausgangsmaterial:

1000 g	Hähnchenbrust mit Haut	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS Mango-Chili SG	588450

Ablauf der Verarbeitung:

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

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +75°C für 60 Minuten im Wasserbad garen.

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

LMIV:

Hähnchenfleisch, Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Zucker, Palmfett, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Mango, natürliches Aroma, Essig

Analyse:

Brennwert KJ	858 KJ
Brennwert Kcal	206 Kcal
Fett	14,0 g
Gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Zucker	1,2 g
Eiweiß	18,3 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,4 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