Geschmack & Technologie

Jungschweinrücken SV

Rezepturnummer:
04.10.008

Ausgangsmaterial:

2000 g	Jungschwein Rücken mit Schwarte	

Gewürze & Hilfsmittel:

200 g	LAFINESS Alabama Free SG	482050

Ablauf der Verarbeitung:

Den Jungschweinrücken mit Schwarte mit der Marinade marinieren .
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +68°C für 10-12 Stunden im Wasserbad garen

Rücken aus dem Beutel nehmen und im Backofen bei +200°C überbacken, bis die Schwarte knusprig ist.

LMIV:

Schweinefleisch, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Zucker, natürliches Aroma, Palmfett

Analyse:

Brennwert KJ	747 KJ
Brennwert Kcal	179 Kcal
Fett	10,7 g
Gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	0,9 g
Zucker	0,5 g
Eiweiß	19,8 g
Natrium	0,8 g
Salz	1,9 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