



Label Rouge Hähnchen SV

Rezepturnummer:

04.10.045

Ausgangsmaterial:

1000 g Hähnchen - Label Rouge

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g LAFINESS Mediterrane Kräuter 807750
Premium SG

Ablauf der Verarbeitung:

Das Label Rouge Hähnchen mit der Marinade marinieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 2,5 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Hähnchen aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill rundum angrillen.

LMIV:

Hähnchen, Rapskernöl, Gewürze, Meersalz, Palmfett

Analyse:

Brennwert KJ	869 KJ
Brennwert Kcal	209 Kcal
Fett	14,6 g
Gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,5 g
Eiweiß	18,4 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,3 g