Geschmack & Technologie

Lachs SV

Rezepturnummer:
04.10.046

Ausgangsmaterial:

1000 g	Lachsfilet	

Gewürze & Hilfsmittel:

70 g	LAFINESS Honig - Senf SG	541950

Ablauf der Verarbeitung:

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

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +52°C für 30 Minuten im Wasserbad garen.

Die gegarten Lachssteaks aus dem Beutel entnehmen und kurz scharf anbraten.

LMIV:

Lachsfilet (Lachsfilet), Rapsöl, Zucker, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma), Blütenhonig, Speisesalz, Dijon-Senf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz), Palmfett, Gewürze (enthält BRAUNSENFSAAT), Orangensaftkonzentrat

Analyse:

Brennwert KJ	972 KJ
Brennwert Kcal	234 Kcal
Fett	16,5 g
Gesättigte Fettsäuren	5,3 g
Kohlenhydrate	1,9 g
Zucker	1,9 g
Eiweiß	19,3 g
Natrium	0,2 g
Salz	0,4 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