Geschmack & Technologie

Lammkeule SV

Rezepturnummer:
04.10.012

Ausgangsmaterial:

1000 g	Lammkeule mit Knochen	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS Mediterrane Kräuter Premium SG	807750

Ablauf der Verarbeitung:

Das Lammkeule mit der Marinade marinieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +58°C für 20 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarte Lammkeule aus dem Beutel nehmen und beidseitig knusprig anbraten oder grillen.

LMIV:

Lammfleisch, Rapskernöl, Gewürze, Meersalz, Palmfett

Analyse:

Brennwert KJ	1.090 KJ
Brennwert Kcal	263 Kcal
Fett	21,4 g
Gesättigte Fettsäuren	6,7 g
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,5 g
Eiweiß	16,5 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,2 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