Geschmack & Technologie

Lammschulter SV

Rezepturnummer:
04.10.014

Ausgangsmaterial:

2000 g	Lammschulter mit Knochen	

Gewürze & Hilfsmittel:

200 g	LAFINESS Rhodos Free SG	522750

Ablauf der Verarbeitung:

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

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +69°C für 12 Stunden im Wasserbad garen.

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

LMIV:

Lammfleisch, Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Palmfett, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	1.127 KJ
Brennwert Kcal	272 Kcal
Fett	22,5 g
Gesättigte Fettsäuren	6,9 g
Kohlenhydrate	0,8 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	16,5 g
Natrium	0,3 g
Salz	0,8 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