



## Mini Haxen SV

### Rezepturnummer:

04.10.015

### Ausgangsmaterial:

1000 g Schweine Mini Haxen

### Gewürze & Hilfsmittel:

20 g	Grill-, Roll-, Spießbraten Gewürzsalz FREE	484800
120 g	Lake für Haxen Braten12%	ER2007490

### Ablauf der Verarbeitung:

Die Mini Haxen mit 12% der Pökellake injektieren.  
Die Haxen mit dem Gewürz bestreuen und einmassieren.  
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

### Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +75°C für 8 Stunden im Wasserbad garen

Die Haxen aus dem Beutel nehmen und knusprig grillen.

### LMIV:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Schweinespeck, Speisesalz, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Wasser, natürliches Aroma

### Analyse:

Brennwert KJ	1.310 KJ
Brennwert Kcal	317 Kcal
Fett	29,0 g
Gesättigte Fettsäuren	11,6 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Zucker	1,3 g
Eiweiß	12,4 g
Natrium	0,9 g
Salz	2,2 g