



## Ofengemüse SV

**Rezepturnummer:**

04.10.050

**Ausgangsmaterial:**

1000 g Ofengemüse

**Gewürze & Hilfsmittel:**

70 g LAFINESS Kräuterbutter ohne  
Glutamat SG 812050

**Ablauf der Verarbeitung:**

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

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

**Zubereitung:**

Bei einer Temperatur von +85°C für 55 Minuten im Wasserbad  
garen.

Das gegarte Ofengemüse aus dem Beutel entnehmen.

**LMIV:**

Ofengemüse (Karotten, Broccoli, Bohnen, Zucchini,  
Paprika, Silberzwiebeln, Aubergine,), Rapsöl, Speisesalz,  
MAGERMILCHPULVER, Gewürze (enthält  
SELLERIEBLÄTTER), BUTTER, Palmfett, natürliches Aroma  
(enthält MILCHZUCKER), Säuerungsmittel: (E 262  
Natriumacetate, E 270 Milchsäure)

**Analyse:**

Brennwert KJ	564 KJ
Brennwert Kcal	137 Kcal
Fett	12,3 g
Gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	3,7 g
Zucker	2,5 g
Eiweiß	1,8 g
Natrium	0,3 g
Salz	0,8 g