Geschmack & Technologie

Presa SV

Rezepturnummer:
04.10.020

Ausgangsmaterial:

1000 g	Presa Steak - Nackenkern vom Schwein	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS Arizona Free SG	482150

Ablauf der Verarbeitung:

Das Presa Steak (Nackenkern vom Schwein) mit der Marinade marinieren .
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +57°C für 6 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Presa Steak aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill für eine schöne Kruste beidseitig scharf angrillen.

LMIV:

Schweinefleisch, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Palmfett, natürliches Aroma, Rauch

Analyse:

Brennwert KJ	906 KJ
Brennwert Kcal	218 Kcal
Fett	15,9 g
Gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	1,3 g
Zucker	0,2 g
Eiweiß	17,4 g
Natrium	0,7 g
Salz	1,7 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