Geschmack & Technologie

# Pulled Chicken SV

**Rezepturnummer:**
04.10.021

## Ausgangsmaterial:

| | |
|---|---|
| 5000 g | Hähnchenbrust ohne Haut |
| 5000 g | Hähnchenkeule ohne Haut |

## Gewürze & Hilfsmittel:

| | | |
|---|---|---|
| 1500 g | Lake 15% für Pulled Meat | ER2007508 |
| 250 g | Hähnchen Gewürzsalz FREE | 807010 |

## Ablauf der Verarbeitung:

Die Hähnchenbrust mit 15% der Lake injektieren und von aussen mit dem Bratthähnchen Gewürzsalz einmassieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

### Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 4 Stunden im Wasserbad garen.

Den Garsud aus dem Beutel auffangen und nach dem pullen umtermischen.
Die gegarte Hänchenbrust aus dem Beutel nehmen, auf dem Grill rundum angrillen und anschließend pullen.

## LMIV:

Hähnchenfleisch, Hähnchenkeule, Trinkwasser, Speisesalz, Stärke, Glucosesirup, Gewürze, Stabilisator: (E 500 Natriumcarbonate, E 331 Natriumcitrate), Dextrose, natürliches Aroma, Rauch

## Analyse:

| | |
|---|---|
| Brennwert KJ | 519 KJ |
| Brennwert Kcal | 124 Kcal |
| Fett | 5,1 g |
| Gesättigte Fettsäuren | 1,7 g |
| Kohlenhydrate | 1,5 g |
| Zucker | 0,3 g |
| Eiweiß | 17,8 g |
| Natrium | 1,0 g |
| Salz | 2,6 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