Geschmack & Technologie

Rinderbäckchen SV

Rezepturnummer:
04.10.022

Ausgangsmaterial:
1000 g Rinderbäckchen

Gewürze & Hilfsmittel:
40 g Dunkle Bratensauce ohne Glutamat 989700

Ablauf der Verarbeitung:
Die Rindsbäckchen mit dem dunklen Bratensaucen Pulver einpudern .
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:
Bei einer Temperatur von +85°C für 12 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Rinderbäckchen aus dem Beutel nehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

LMIV:
Rindfleisch, modifizierte Stärke, Speisesalz, Aroma, Karamell, Gewürze, Würze, Zucker

Analyse:

Brennwert KJ	979 KJ
Brennwert Kcal	235 Kcal
Fett	16,4 g
Gesättigte Fettsäuren	4,7 g
Kohlenhydrate	3,4 g
Zucker	0,3 g
Eiweiß	18,5 g
Natrium	0,4 g
Salz	0,9 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