Geschmack & Technologie

Secreto SV

Rezepturnummer:
04.10.026

Ausgangsmaterial:

1000 g	Secreto vom Schwein	

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
45 g	Hot Smokey Rub	1829400

Ablauf der Verarbeitung:
Das Secreto vom Schwein mit Liqwürz Marina einreiben und den Rub einmassieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:
Bei einer Temperatur von +70°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.

Das Secreto aus dem Beutel nehmen und rundum knusprig grillen.

LMIV:
Schweinefleisch, Rapsöl, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Meersalz, Rohrzucker, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	835 KJ
Brennwert Kcal	200 Kcal
Fett	13,3 g
Gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	2,7 g
Zucker	1,4 g
Eiweiß	17,3 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,3 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