Geschmack & Technologie

Short Loin Ribs SV

Rezepturnummer:
04.10.027

Ausgangsmaterial:

1000 g	Short Loin Ribs	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS Rodizio	876750

Ablauf der Verarbeitung:

Die Short Loin Ribs mit der Marinade einreiben.
In den passenden Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450
Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 600x400

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 8 - 12 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Short Loin Ribs aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill kurz scharf angrillen.

LMIV:

Rindfleisch, Rapsöl, Gewürze, Zucker, Speisesalz, Fruchtsaftkonzentrate (Grapefruit, Maracuja, Papaya, Mango), Palmfett, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	778 KJ
Brennwert Kcal	186 Kcal
Fett	10,6 g
Gesättigte Fettsäuren	3,0 g
Kohlenhydrate	2,3 g
Zucker	1,9 g
Eiweiß	20,2 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