Geschmack & Technologie

Spargel Grün SV

Rezepturnummer:
04.10.056

Ausgangsmaterial:

1000 g	Spargel grün	

Gewürze & Hilfsmittel:

50 g	LAFINESS Safran Premium SG	2439000

Ablauf der Verarbeitung:

Den Grünen Spargel mit der Marinade marinieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 25 Minuten im Wasserbad garen.

Den gegarten Grünen Spargel aus dem Beutel entnehmen.

LMIV:

Spargel, Rapskernöl, Meersalz, Gewürze, Palmfett, natürliches Aroma (enthält MILCHZUCKER), Speisesalz, Zucker, Safran

Analyse:

Brennwert KJ	208 KJ
Brennwert Kcal	50 Kcal
Fett	3,5 g
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	2,0 g
Zucker	1,9 g
Eiweiß	1,9 g
Natrium	0,3 g
Salz	0,7 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