



Geschmack & Technologie

Spargel Weiß SV

Rezepturnummer:

04.10.057

Ausgangsmaterial:

1000 g Spargel weiß

Gewürze & Hilfsmittel:

50 g LAFINESS Zitronenpfeffer SG 2285500

Ablauf der Verarbeitung:

Den Weißen 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 35 Minuten im Wasserbad garen.

Den gegarten Weißen Spargel aus dem Beutel entnehmen.

LMIV:

Spargel, Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Palmfett,
natürliches Aroma, Zitronenschalen

Analyse:

Brennwert KJ	220 KJ
Brennwert Kcal	53 Kcal
Fett	4,0 g
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	2,2 g
Zucker	1,9 g
Eiweiß	1,9 g
Natrium	0,1 g
Salz	0,2 g