Geschmack & Technologie

T-Bone Steak Pfeffer SV

Rezepturnummer:
04.10.028

Ausgangsmaterial:

1000 g	Rind - T-Bone	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS 4-Pfeffer Premium SG	807850

Ablauf der Verarbeitung:

Das T-Bone Steak mit der Marinade marinieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +54°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.
Das Produkt ist dann Medium Rare.
Das gegarte T-Bone Steak aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill für eine schöne Kruste beidseitig scharf angrillen.

LMIV:

Rindfleisch, Rapskernöl, Gewürze, Meersalz, Palmfett, Speisesalz, Tomatenpulver, Zucker, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	868 KJ
Brennwert Kcal	208 Kcal
Fett	14,0 g
Gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	0,8 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	19,7 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,4 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