



Geschmack & Technologie

Vegavo Vegane Bolognese mit veganem Hackfleisch

Rezepturnummer:

A17.002

Ausgangsmaterial:

52.20 kg Wasser
40.00 kg Vegavo Veganes Hack

Gewürze & Hilfsmittel:

7.80 kg Bolognese fix & fertig 952600

Ablauf der Verarbeitung:

1. Bolognese Fix & Fertig mit Wasser vermischen.
150g / Liter Wasser
2. Veganes Hackfleisch anbraten und zur Sauce zufügen.
4. Die Sauce für 2 Minuten kochen.
5. Alle Zutaten vermischen. Fertig

Zubereitung:

Die Sauce vor dem Verzehr auf mindestens 74 °C erhitzen.

LMIV:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzent, Tomatenpulver, Rapsöl, pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett), Speisesalz, modifizierte Stärke, WEIZENMEHL, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Gewürze, Zucker, Würze, Gemüsekonzentrate (Rote Beete, Rote Betesaftkonzentrat), Aroma, gemilderter Branntweinessig

Analyse:

Brennwert KJ	396KJ
Brennwert Kcal	95Kcal
Fett	5,1g
Gesättigte Fettsäuren	2,2g
Kohlenhydrate	5,3g
Zucker	2,0g
Eiweiß	6,0g
Natrium	0,9g
Salz	2,3g