



Geschmack & Technologie

Vegavo Veganes Chili con Carne mit veganem Hackfleisch

Rezepturnummer:

A17.002

Ausgangsmaterial:

48.35 kg Wasser
11.10 kg Kidneybohnen, abgetropft
11.10 kg Mais, abgetropft
22.20 kg Vegavo Veganes Hack

Gewürze & Hilfsmittel:

7.25 kg Chili con carne fix & fertig 952800

Ablauf der Verarbeitung:

1. Chili con Carne Fix & Fertig mit Wasser vermischen.
2. Veganes Hackfleisch anbraten und zur Sauce zufügen.
3. Mais und Kidneybohnen abgetropft hinzugeben.
4. Die Sauce für 2 Minuten kochen.
5. Alle Zutaten vermischen

Zubereitung:

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

LMIV:

Trinkwasser, Kidneybohnen (Rote Kidney-Bohnen, Wasser, Zucker, Speisesalz, Festigungsmittel: Calciumchlorid, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Mais, Wasser, Champignons eingelegt (Champignons, Wasser, Säuerungsmittel: E330, Antioxidationsmittel: 300) (Champignons eingelegt (Champignons, Wasser, Säuerungsmittel: E330, Antioxidationsmittel: 300)), SOJAEIWEISS, Kokosfett, WEIZENIWEISS, Speisesalz, modifizierte Stärke, Gewürze, Tomatenpulver, Rapsöl, Zucker, WEIZENMEHL, Hefeextrakt, Erbseneiweiß, Emulgator: E 461 Methylcellulose, Aroma, Stärke, Rote Bete Saftkonzentrat, Ballaststoffe: Bambusfaser, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 262 Natriumacetate), Raucharoma, Karamell

Analyse:

Brennwert KJ	364KJ
Brennwert Kcal	87Kcal
Fett	3,4g
Kohlenhydrate	7,3g
Zucker	2,4g
Eiweiß	5,5g
Salz	1,9g
Gesättigte Fettsäuren	2,1g
Natrium	0,7g



Geschmack & Technologie
