



Vegavo Veganes Geschnetzeltes "Gyros-Art"

Leitsatz:

Rezepturnummer:

17.003

Ablauf der Verarbeitung:

Vegavo Pea Tex mit Wasser für mindestens 30 Minuten rehydrieren. In der Zeit des Einweichens das Texturat mischen, damit eine gleichmäßige Aufnahme des Wassers möglich ist. Texturat mit der Gyrosmarinade und den geschnittenen Zwiebeln vermengen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

65,00 kg	Wasser für Texturat	
26,00 kg	+ Vegavo PeaTex	2827300
9,00 kg	Zwiebeln, frisch	
<u>100,00 kg</u>		

Das Geschnetzelte in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten.

Zutaten:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzent, Rapsöl, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Palmfett, Gewürzextrakte

Gewürze & Hilfsmittel:

15,00 kg	Lafiness Gyros rot m. Zwiebeln	557100
	FREE 1kg SG	

Nährwerte:

Brennwert KJ	763KJ
Zucker	1,1g
Brennwert Kcal	183Kcal
Eiweiß	14,0g
Fett	12,1g
Natrium	0,5g
Gesättigte Fettsäuren	1,4g
Salz	1,4g
Kohlenhydrate	3,6g

Därme: