Geschmack & Technologie

Wildschwein Rack SV

Rezepturnummer:
04.10.061

Ausgangsmaterial:

1000 g	Wildschwein Rack	

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g	LAFINESS Zwiebel-Rotwein SG	847950

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wildschwein Rack mit der Marinade einreiben.
In den passenden Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450
Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 600x400

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +65°C für 45 Minuten im Wasserbad garen.

Das gegarte Wildschwein Rack aus dem Beutel entnehmen, scharf anbraten.

LMIV:

Wildschwein, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Rotwein, Palmfett, Aroma, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Rettichkonzentrat, Spirulinakonzentrat

Analyse:

Brennwert KJ	851 KJ
Brennwert Kcal	204 Kcal
Fett	14,1 g
Gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	1,2 g
Zucker	0,8 g
Eiweiß	17,9 g
Natrium	0,6 g
Salz	1,3 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