Geschmack & Technologie

# Schaufelstück Scheiben SV

**Rezepturnummer:**
04.10.023

## Ausgangsmaterial:

| | | |
|---|---|---|
| 1000 g | Schaufelstück in Scheiben | |

## Gewürze & Hilfsmittel:

| | | |
|---|---|---|
| 50 g | Rouladensauce K Free | 847500 |

## Ablauf der Verarbeitung:

Das in Scheiben geschnittene Schaufelstück mit dem Rouladensauce K Free Pulver gut mehlieren.
In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

## Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85°C für 8 Stunden im Wasserbad garen.

Die gegarten Schaufelstück Scheiben aus dem Beutel nehmen und mit der Sauce aus dem Beutel servieren.

## LMIV:

Rindfleisch, modifizierte Stärke, Aroma, Speisesalz,
Zucker, Gewürze, Karamell, Palmfett (teilweise gehärtet),
Glucosesirup, Verdickungsmittel: E 410
Johannisbrotkernmehl, Säuerungsmittel: E 330
Citronensäure, Raucharoma

## Analyse:

| | |
|---|---|
| Brennwert KJ | 986 KJ |
| Brennwert Kcal | 237 Kcal |
| Fett | 16,4 g |
| Gesättigte Fettsäuren | 4,7 g |
| Kohlenhydrate | 4,0 g |
| Zucker | 0,7 g |
| Eiweiß | 18,2 g |
| Natrium | 0,3 g |
| Salz | 0,8 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