Geschmack & Technologie

AVO Erbseneintopf

Rezepturnummer: ER2400799

Ausgangsmaterial:
0.40 kg Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:
0.60 kg Erbseneintopf (konzentriert)058100

Ablauf der Verarbeitung:

1. Wasser in einen Topf geben

2. Den Darm des Erbseneintopfkonzentrates entfernen und den Inhalt dem Wasser zugeben.

Bei mittler Hitze unter rühren erwärmen.

3. Dazu passt ein leckers Wiener Würstchen

Zutaten:

Trinkwasser, Gemüse (Erbsen, Zwiebeln, SELLERIEKNOLLE, Karotten, Porree, STAUDENSELLERIE), Kartoffeln, SCHLAGSAHNE, Schweinefleisch (Bauchspeck), modifizierte Stärke, Würze, Hefeextrakt, Aroma, Gewürze, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl)

Nährwerte:
Brennwert 58 Kcal
Brennwert 243 KJ
Eiweiß 2.7 g
Kohlenhydrate 6.6 g
Zucker 1.2 g
Fett 1.8 g
gesättigte Fettsäuren 1.1 g
Salz 1.2 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

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