



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 mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.

3. Dazu passt ein leckeres 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.