Geschmack & Technologie

AVO Fix Cuisine für Hühnerfrikassee

Rezepturnummer: ER2500815

Ausgangsmaterial:

0.40 kg Hähnchenbrust
0.20 kg Milch, 3,5% Fett, pasteurisiert, homogenisiert

Gewürze & Hilfsmittel:

0.40 kg AVO Fix Cuisine für Hühnerfrikassee4676100

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten, dann das Konzentrat und die Milch hinzugeben und für ca 12 Minuten bei ca +90 °C köcheln lassen.

Zutaten:

Hühnerfleisch, MILCH, Gemüse (Spargel, Erbsen, Karotten), Wasser, Champignons, SCHLAGSAHNE, Hühnerhaut, BUTTER, Weißwein, Speisesalz, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kräuter, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

Nährwerte:

Brennwert 92 Kcal
Brennwert 387 KJ
Eiweiß 11.1 g
Kohlenhydrate 2.8 g
Zucker 1.7 g
Fett 3.7 g
gesättigte Fettsäuren 1.2 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