Geschmack & Technologie

AVO Fix Cuisine für Sauerkrautauflauf

Rezepturnummer: ER2400732

Ausgangsmaterial:

0.40 kg Delikatess-Kartoffeln, fertig gegart
0.20 kg Kasseler, geräuchert
0.10 kg Gouda, gerieben

Gewürze & Hilfsmittel:

0.40 kg AVO Fix Cuisine für Sauerkrautauflauf4359300

Ablauf der Verarbeitung:

400 g AVO Fix Cuisine für Sauerkrautauflauf mit 400 g vorgegarten Kartoffeln (Scheiben oder Würfel)

und 200 g Fleischeinlage (Kasseler) vermengen.

50 Min. offen bei +170 °C Umluft (vorgeheizt) im Rational oder Backofen garen.

Nach 30 Min. Garzeit den geriebenen Käse nach Wahl zugeben und zu Ende garen.

Zutaten:

Kartoffeln (Kartoffeln, Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit), Kasseler (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: Triphosphate, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Buchenholzrauch.), Sauerkraut (Weißkohl, Speisesalz), MILCH, Wasser, Rapsöl, Schmelzkäsezubereitung (KÄSE, Wasser, BUTTER, Schmelzsalz: E 331 Natriumcitrate, Farbstoff: E 160a Carotin), Speisesalz, MILCHEIWEISS, modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, natürliches Aroma, Gewürze, Zucker, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Säuerungsmittel: (E 330 Citronensäure, E 270 Milchsäure), Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke)

Nährwerte:

Brennwert 119 Kcal
Brennwert 499 KJ
Eiweiß 7.8 g
Kohlenhydrate 7 g
Zucker 1.7 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

Geschmack & Technologie

Fett 6.5 g
gesättigte Fettsäuren 2.7 g
Salz 1.6 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