AVO Fix Cuisine für Wirsingauflauf

Rezepturnummer: ER2400731

Ausgangsmaterial:

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

Gewürze & Hilfsmittel:

0.40 kg AVO Fix Cuisine für Wirsingauflauf4359200

Ablauf der Verarbeitung:

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

und 200 g Fleischeinlage (Hackfleisch) 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), Schweinefleisch, Wasser, MILCH, Gemüse (Wirsing, Zwiebeln), Schmelzkäsezubereitung (KÄSE, Wasser, BUTTER, Schmelzsalz: E 331 Natriumcitrate, Farbstoff: E 160a Carotin), Speisesalz, MILCHEIWEISS, Gewürze, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Zucker, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: (E 330 Citronensäure, E 270 Milchsäure), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Kräuter, Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke)

Nährwerte:

Brennwert 115 Kcal
Brennwert 480 KJ
Eiweiß 7.7 g
Kohlenhydrate 9 g
Zucker 2.8 g
Fett 5.2 g
gesättigte Fettsäuren 2.4 g
Salz 0.8 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.