AVO Kartoffeleintopf

Rezepturnummer: ER2400800

Ausgangsmaterial:
0.40 kg Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:
0.60 kg Kartoffel-Eintopf (konzentriert)909500

Ablauf der Verarbeitung:

1. Wasser in einen Topf geben

2. Den Darm des Kartoffeleintopfkonzentrates entfernen

und den Inhalt dem Wasser zugeben.

Bei mittler Hitze unter rühren erwärmen.

3. Dazu passt ein leckers Wiener Würstchen

Zutaten:

Trinkwasser, Kartoffeln, Wasser, SCHLAGSAHNE, Gemüse (Zwiebeln, Porree), Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch, Gewürze), modifizierte Stärke, Würze, Hefeextrakt, Speisesalz, Aroma, Kräuter, Gewürze, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Zuckersirup geräuchert (Wasser, Rauch, Zucker), Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT

Nährwerte:
Brennwert 54 Kcal
Brennwert 227 KJ
Eiweiß 1.8 g
Kohlenhydrate 7.4 g
Zucker 0.6 g
Fett 1.7 g
gesättigte Fettsäuren 1 g
Salz 1.5 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.