Geschmack & Technologie

AVO Linseneintopf

Rezepturnummer: ER2400798

Ausgangsmaterial:
0.40 kg Wasser

Gewürze & Hilfsmittel:
0.60 kg Linsen - Eintopf (konzentriert)524700

Ablauf der Verarbeitung:

1. Wasser in einen Topf geben

2. Den Darm des Erbseneintopfkonzentrates entfernen und

den Inhalt dem Wasser zugeben.

Bei mittler Hitze unter rühren erwärmen.

3. Dazu passt ein leckers Wiener Würstchen

Zutaten:

Trinkwasser, Gemüse (Linsen, Zwiebeln, SELLERIEKNOLLE, Karotten, Porree, STAUDENSELLERIE), Kartoffeln, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff: E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör), modifizierte Stärke, Zucker, Würze, Aroma, Speisesalz, Hefeextrakt, Kräuter, Verdickungsmittel: (E 415 Xanthan, E 412 Guarkernmehl), Gewürze

Nährwerte:
Brennwert 56 Kcal
Brennwert 237 KJ
Eiweiß 2.8 g
Kohlenhydrate 8.4 g
Zucker 2.1 g
Fett 0.9 g
gesättigte Fettsäuren 0.4 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.

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