



Geschmack & Technologie

Bao Bun mit Fleischkäse

Rezepturnummer: ER2600675

Ausgangsmaterial:

210 g Bao Bun
270 g Fleischkäse, fein, Ofengebacken
50 g Lauch
10 g Chilischoten frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

60 g Korean BBQ Sauce4690300

Ablauf der Verarbeitung:

Den Bao Bun für ca. 3 Minuten in der Mikrowelle aufbacken, mit Koreanischer BBQ-Sauce bestreichen, mit Fleischkäse belegen

und mit Lauch sowie Chili bestreuen.

Zutaten:

Leberkäse (Schweinefleisch 81%, Trinkwasser, Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.), Baobun (Weizenmehl, Wasser, Zucker, Pflanzenöl, Hefe, Backpulver, Salz), Gemüse (Lauch, Knoblauch), Wasser, Zucker, Chili (Chili), Blütenhonig, Weinessig, Sojasauce (Wasser, Speisesalz, SOJABOHNEN, Zucker, WEIZENMEHL), modifizierte Stärke, Misopulver (SOJABOHNEN, Reis, Speisesalz), Gewürze, Stärke

Nährwerte:

Brennwert 251 Kcal
Brennwert 1050 KJ
Eiweiß 7.9 g
Kohlenhydrate 24.9 g
Zucker 6.8 g
Fett 13.3 g
gesättigte Fettsäuren 5 g
Salz 1 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.