



Geschmack & Technologie

Burnt Ends

Rezepturnummer: ER2600618

Ausgangsmaterial:

1000 g Schwein - Bauch

Gewürze & Hilfsmittel:

200 g Liq würz Piri Piri Sauce813050

40 g Smokey Rub halal1829300

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinebauch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und mit dem BBQ Rub würzen.

Den Bauch bei +140 °C im Ofen für ca. 1 Stunde garen.

Danach den Bauch mit Piri Piri Sauce bestreichen und für ca. 10 Minuten in der Pfanne karamellisieren lassen.

Zutaten:

Schweinefleisch 80,6 %, Wasser, Zucker, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Meersalz, Branntweinessig, Rohrzucker, modifizierte Stärke, Ananassaft, Tomatenmark, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), natürliches Aroma, Speisesalz, Fruchtsaftkonzentrate (Grapefruit, Passionsfrucht, Papaya, Mango), Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Dextrose, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Karamell

Nährwerte:

Brennwert 244 Kcal

Brennwert 1015 KJ

Eiweiß 14.7 g

Kohlenhydrate 7.2 g

Zucker 6.2 g

Fett 17.2 g

gesättigte Fettsäuren 7 g

Salz 1.3 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.