Geschmack & Technologie

Butter Chicken

Rezepturnummer: ER2600670

Ausgangsmaterial:
1000 g Hähnchenbrust

Gewürze & Hilfsmittel:
1000 g AVO Originals Butter Chicken5046901

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hähnchenbrust in grobe Würfel schneiden, in der Pfanne leicht anbraten, mit der AVO Originals Butter Chicken ablöschen und für ca.10 Minuten leicht köcheln lassen.

Abschließend dekorieren und servieren

Zutaten:

Hühnerfleisch, Kokosmilch (Kokosnussextrakt, Wasser), Wasser, Tomaten, Rapsöl, BUTTER, CASHEWKERNE, Tomatenmark, Branntweinessig, Gewürze, Speisesalz, Aroma, Zucker, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Kräuter

Nährwerte:
Brennwert 169 Kcal
Brennwert 703 KJ
Eiweiß 12.8 g
Kohlenhydrate 4 g
Zucker 2.3 g
Fett 11.2 g
gesättigte Fettsäuren 2.6 g
Salz 0.9 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