Candy Bacon

Rezepturnummer: ER2600725

Ausgangsmaterial:
1000 g Schweinebauch

Gewürze & Hilfsmittel:
40 g Gaucho Grillgewürzsalz881900
100 g Liq-Würz Rib-Dip573250

Ablauf der Verarbeitung:

Den Schweinebauch in ca 4x4 cm Würfel schneiden.

Mit dem Gewürz würzen und im Backofen bei +180 Grad ca. 20 Minuten garen.

Anschließend mit dem Rib Dip einstreichen und für weitere 5 Minuten bei +180 Grad in den Ofen geben.

Zutaten:

Schweinefleisch 87,7 %, Zucker, Speisesalz, Gewürze, Tomatenpulver, natürliches Aroma, Fruchtsaftkonzentrate (Ananas, Grapefruit, Maracuja, Papaya, Mango), Branntweinessig, Fruktose, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Karotten, Maltodextrin, Kräuter

Nährwerte:

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.