



Geschmack & Technologie

Croissant Burger

Rezepturnummer: ER2600695

Ausgangsmaterial:

280 g Croissant Burger Buns

40 g Lollo Rosso

200 g Hähnchenaufschnitt

Gewürze & Hilfsmittel:

80 g BBQ Jam Aprikose Chili5021500

Ablauf der Verarbeitung:

Die Croissant Burger für 2 Minuten bei +180 Grad backen.

Nach dem Auskühlen mit Lollo Rosso,
Hähnchenaufschnitt und BBQ Jam belgen.

Zutaten:

Croissant Burger Buns (Weizenmehl, pflanzliches Öl und Fett (Palm, Raps), Wasser, Zucker, Butterreinfett, Speisesalz, Hefe, Eier, Emulgatoren: Mono - und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472e; natürliches Aroma (enthält Alkohol), inaktive Hefe, Verdickungsmittel: Xanthan Laktose, Farbstoff: Beta-Carotin.),
Hähnchenkochschinken (Hähnchenfleisch, Speisesalz, Stabilisator: Diphosphate; Dextrose, Säureregulator: Kaliumlactat, Kaliumacetat; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.), Lollo Rosso (Lollo Rosso), Aprikosen-Konfitüre (Aprikosen, Zucker, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E 440 Pektine, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Wasser, Bacon (Schweinefleisch, Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch), Zwiebeln, Balsamicoessig (Bianco) (Essig, Traubensaftkonzentrat, Konservierungsstoff: E 224 KALIUMMETABISULFIT), modifizierte Stärke, Gewürze, Speisesalz

Nährwerte:

Brennwert 241 Kcal

Brennwert 1011 KJ

Eiweiß 10.3 g

Kohlenhydrate 28 g

Zucker 8.3 g

Fett 9.7 g

gesättigte Fettsäuren 4.6 g

Salz 1.4 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.