



Geschmack & Technologie

Fleischkäsewürfel

Rezepturnummer: ER2600733

Ausgangsmaterial:

Gewürze & Hilfsmittel:

Ablauf der Verarbeitung:

Den Fleischkäse in kleine, ca. 3x3 cm große Würfel schneiden.

Zutaten:

Schweinefleisch 44,0 %, Rindfleisch 15,5 %, Schweinespeck, Trinkwasser, Speisesalz, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Dextrose, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Glucosesirup, Aroma, Würze, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit

Zubereitung:

Im Airfryer bei +180 Grad für ca. 5 Minuten garen.

Im Backofen bei +200 Grad für ca. 10 Minuten garen.

Nährwerte:

Brennwert 358 Kcal

Brennwert 1480 KJ

Eiweiß 11.4 g

Kohlenhydrate 1.3 g

Zucker 0.3 g

Fett 34.1 g

gesättigte Fettsäuren 10.7 g

Salz 2.2 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.