Geschmack & Technologie

Gefüllte Champignons

Rezepturnummer: ER2500076

Ausgangsmaterial:
0.50 kg Champignons, frisch

Gewürze & Hilfsmittel:
0.50 kg Schlemmerfüllung Pilz 172301

Ablauf der Verarbeitung:

Die Champignons waschen und aushüllen.

Die Schlemmerfüllung in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und rosettenförmig in die Pilze spritzen, die Pilze in eine Backofenschale geben.

Zutaten:

Champignons, Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Wasser, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), MILCHEIWEISS, Zucker, Aroma, MILCHZUCKER, Raucharoma

Zubereitung:

Die Backofenschale bei +180 °C für ca. 10 bis 15 Minuten im Airfryer garen.

Nährwerte:
Brennwert 97 Kcal
Brennwert 405 KJ
Eiweiß 4.5 g
Kohlenhydrate 3.7 g
Zucker 2.2 g
Fett 6.5 g
gesättigte Fettsäuren 4 g
Salz 1.1 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