Geschnetzeltes mit MariTop Delfter Pfanne Pur

Rezepturnummer: ER2600731

Ausgangsmaterial:
2000 g Kalbsrücken

Gewürze & Hilfsmittel:
800 g MariTop Delfter Pfanne "Pur"1011700
30 g Sous Vide Binder halal2899600

Ablauf der Verarbeitung:

Das Kalbsgeschetzelte mit dem Sous Vide Binder vermengen, anschließend das Maritop untermischen, in den Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Zutaten:

Kalbfleisch 70,7 %, Wasser, Rapsöl, Branntweinessig, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Süßungsmittel: E 420 Sorbit, Gewürze, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISS, Würze, MILCHZUCKER, Kräuter, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Gewürzextrakte, Maltodextrin

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +85 °C für 4 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Geschnetzelte aus dem Beutel entnehmen, nochmals mischen.

Nährwerte:
Brennwert 217 Kcal
Brennwert 903 KJ
Eiweiß 13.9 g
Kohlenhydrate 2.4 g
Zucker 0.3 g
Fett 16.9 g
gesättigte Fettsäuren 2.6 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.