



Geschmack & Technologie

Kochschinkenlake 20% AVO Gold P

Rezepturnummer: REZ2016002687

Ausgangsmaterial:

100.00 kg Eis 20% / Wasser 80%

Gewürze & Hilfsmittel:

5.00 kg AVO-Gold 50 P mit Phosphat [600301](#)

1.00 kg Süddeutsche Spezialität Selchwürz ohne
Glutamat [507200](#)

12.00 kg Nitritpökelsalz E 250 [062503](#)

Ablauf der Verarbeitung:

1. AVO Gold 50 P free in Wasser auflösen.
2. AVO Selchwürz zugeben und in Lösung bringen
3. NPS hinzugeben und gut verrühren
4. Das Eis hinzugeben und komplett auflösen

Zutaten:

Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, natürliches Aroma, SELLERIEKNOLLE

Zubereitung:

20% der Lake injektieren

Nährwerte:

Brennwert 10 Kcal
Brennwert 43 KJ
Kohlenhydrate 2.5 g
Zucker 1.1 g
Salz 11.2 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.