Geschmack & Technologie

Lachsfilet mit Kräuterkruste

Rezepturnummer: ER2500116

Ausgangsmaterial:

0.50 kg Lachsfilet

Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Schlemmerfüllung Kräuter 197201

Ablauf der Verarbeitung:

Das Lachsfilet säubern und salzen.

Die Schlemmerfüllung in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und anschließend Wellenförmig auf das Lachsfilet spritzen.

Zutaten:

LACHSFILET, Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Wasser, Porree, Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Zucker, Kräuter, natürliches Aroma, Hefeextrakt

Zubereitung:

Bei +180 °C im Airfryer für ca. 10 Minuten garen.

Nährwerte:

Brennwert 196 Kcal
Brennwert 813 KJ
Eiweiß 12.3 g
Kohlenhydrate 3.4 g
Zucker 2.1 g
Fett 14.5 g
gesättigte Fettsäuren 7.1 g
Salz 1.2 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.

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