Mexikanisches Pulled Pork

Rezepturnummer: ER2500017

Ausgangsmaterial:

1.00 kg Pulled Pork
0.30 kg Cheddar Käse 50% Fett i.T.
0.20 kg Tortilla-Chips Paprika

Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg Feine Würzsauce Chili con Carne835150

Ablauf der Verarbeitung:

Das Pulled Pork im Ofen erwärmen, dann zupfen und mit dem Chili Con Carne vermengen.

Die Masse in eine Ofenschale geben mit Käse bestreuen und mit Tortilla-Chips Paprika dekorieren.

Zutaten:

Pulled Pork (94% Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E450 / E451.

Das Produkt kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.), Wasser, Cheddar (Milch, Starter-Kulturen: Lab, Salz), Gemüse (Mais, Paprika, Kidneybohnen), Tortilla-Chips (Maismehl (62 %), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke, Zucker, Speisesalz, natürliches Aroma, Paprikapulver, Chillistückchen, Paprikastückchen, Petersilie, Tomatenpulver, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), Knoblauchpulver, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Chilipulver, Farbstoff (Paprikaextrakt). Kann Spuren von WEIZEN enthalten), Rapsöl, Branntweinessig, Tomatenpulver, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Stärke, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, Dextrose, Karamell, Kräuter, Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan), Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat)

Zubereitung:

Das Produkt für ca. 20 Minuten bei +180 °C in den Airfryer geben.

Nährwerte:

Brennwert 177 Kcal
Brennwert 739 KJ
Eiweiß 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.

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

Geschmack & Technologie

Kohlenhydrate 10 g
Zucker 2.2 g
Fett 9.8 g
gesättigte Fettsäuren 3.7 g
Salz 1.8 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