Mozarellawürfel mit BBQ Jam

Rezepturnummer: ER2600619

Ausgangsmaterial:
1000 g Mozzarella

Gewürze & Hilfsmittel:
200 g BBQ Jam Aprikose Chili5021500

Ablauf der Verarbeitung:

Den Mozzarella mit einem Buntmesser in kleine Würfel schneiden.

Anschließend mit der BBQ Jam marinieren.

Zutaten:

Mozzarella (MILCH, Speisesalz, Labaustauschstoff, Milchsäurekulturen, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Aprikosen-Konfitüre (Aprikosen, Zucker, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E 440 Pektine, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Wasser, Bacon (Schweinefleisch, Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Rauch), Zwiebeln, Balsamicoessig (Bianco) (Essig, Traubensaftkonzentrat, Konservierungsstoff: E 224 KALIUMMETABISULFIT), modifizierte Stärke, Gewürze, Speisesalz, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

Nährwerte:
Brennwert 236 Kcal
Brennwert 981 KJ
Eiweiß 15.4 g
Kohlenhydrate 7.1 g
Zucker 6 g
Fett 16.2 g
gesättigte Fettsäuren 11.1 g
Salz 0.6 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.