



Geschmack & Technologie

Naan Brot mit Kräutermarinade

Rezepturnummer: ER2600671

Ausgangsmaterial:

260 g Naan Brot

Gewürze & Hilfsmittel:

40 g LAFINESS Kräuterbutter III577601

Ablauf der Verarbeitung:

Das Naan Brot mit der Kräuterbutter bestreichen.

Zutaten:

Naan Brot (Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Meersalz, Erbsenprotein, Kartoffelflocken, Schwarzkümmel, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hefe), Rapsöl, Speisesalz, Würze, Gewürze (enthält GELBSENFMEHL, SELLERIEKNOLLE), BUTTER, Rapsöl (ganz gehärtet), Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Kräuter, Spinatpulver, natürliches Aroma

Zubereitung:

Im Backofen bei +180 Grad für ca. 3 - 4 Minuten backen.

Nährwerte:

Brennwert 261 Kcal

Brennwert 1093 KJ

Eiweiß 6.4 g

Kohlenhydrate 29.8 g

Zucker 0.9 g

Fett 12.3 g

gesättigte Fettsäuren 1.7 g

Salz 3.5 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.