Nordseekrabben Trüffeltraum

Rezepturnummer: ER2600683

Ausgangsmaterial:

100 g Schwarzbrot / Pumpernickel
60 g Nordseekrabben gegart
1 g Petersilie, frisch

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g Trüffelmayo3338650

Ablauf der Verarbeitung:

Die Pumpernickelscheiben mit der Trüffelmayo bestreichen und mit den Nordseekrabben belegen.

Nach Bedarf mit Petersilie ausdekorieren.

Zutaten:

Schwarzbrot (ROGGENVOLLKORNSCHROT (60%), Wasser, Rübensirup, Malzextrakt (GERSTE), Salz, Hefe), Krabben (NORDSEEKRABBEN (Crangon crangon), gekocht und geschält, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetat, Konservierungsstoff: Benzoesäure), Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Kräuter, HÜHNEREIGELBPULVER, Zucker, Trüffelöl (natives Olivenöl extra, Aroma, Frühlingstrüffel), Sommertrüffelzubereitung (Sommertrüffel, Wasser, Speisesalz), Speisesalz, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

Nährwerte:

Brennwert 310 Kcal
Brennwert 1301 KJ
Eiweiß 8 g
Kohlenhydrate 17.8 g
Zucker 3.5 g
Fett 11.6 g
gesättigte Fettsäuren 1.1 g
Salz 0.5 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.

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