



Geschmack & Technologie

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: Benzoessäure), Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Kräuter, HÜHNEREIGELBPULVER, Zucker, Trüffelöl (natives Olivenöl extra, Aroma, Frühlingstrüffel), Sommertrüffلزubereitung (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.