



Geschmack & Technologie

---

## Pinsa Bresaola mit Rucola

---

Rezepturnummer: ER2500840

### Ausgangsmaterial:

70 g Gouda, gerieben

250 g Pinsa

100 g Bresaola

20 g Rucola

### Gewürze & Hilfsmittel:

30 g Pesto Crema für Pinsa4697900

20 g Walnusskerne gebrochen735200

### Ablauf der Verarbeitung:

Die Pinsa mit dem Pesto bestreichen und mit Käse bestreuen.

### Zutaten:

Pinsa (WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIE?, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), natives Olivenöl extra, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZMEHL, Alkohol. Das Produkt kann Spuren von SENF und SOJA enthalten), Bresaola (Zutaten:Rindfleisch, Kochsalz, Dextrose, natürliche Aromen, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat.), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), WALNUSKERNE, Rucola (Rucola), Wasser, Gemüse (Kirschtomaten, Knoblauch), Rapsöl, Kräuter, Parmesan (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: E 1105 LYSOZYM), natives Olivenöl extra, Pinienkerne, Speisesalz, Weinessig, Spinatpulver, Tomatenflocken, MILCHEIWEISS, modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Gewürze

### Zubereitung:

Im Ofen bei +200 °C für ca 7 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Bresaola Rucola und Walnüssen belegen.

### Nährwerte:

Brennwert 269 Kcal

Brennwert 1127 KJ

Eiweiß 16 g

Kohlenhydrate 23.7 g

Zucker 2.4 g

Fett 11.8 g

gesättigte Fettsäuren 3.6 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.*



**Geschmack & Technologie**

Salz 2.6 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.*