Geschmack & Technologie

Pinsa Bruschetta

Rezepturnummer: ER2500839

Ausgangsmaterial:

70 g Gouda, gerieben
250 g Pinsa
50 g Kirschtomaten

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g Pesto Crema für Pinsa4697900
3 g Bruschetta Würzzubereitung halal454900

Ablauf der Verarbeitung:

Die Pinsa mit dem Pesto bestreichen, 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), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Gemüse (Gemüse, Kirschtomaten , Tomaten , Knoblauch), Wasser, Rapsöl, Kräuter, Parmesan (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: E 1105 LYSOZYM), natives Olivenöl extra, Speisesalz, Pinienkerne, Weinessig, Spinatpulver, Gewürze, Tomatenflocken, MILCHEIWEISS, modifizierte Stärke, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Im Ofen bei +200 Grad für ca 7 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Kirschtomaten belegen und mit der Bruschetta Würzung würzen.

Nährwerte:

Brennwert 255 Kcal
Brennwert 1069 KJ
Eiweiß 10.8 g
Kohlenhydrate 28.9 g
Zucker 3 g
Fett 10.2 g
gesättigte Fettsäuren 4.1 g
Salz 3.3 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