



Geschmack & Technologie

Pinsa mit Mortadella und Burrata

Rezepturnummer: ER2500838

Ausgangsmaterial:

70 g Gouda, gerieben
100 g Burrata Büffelmozzarella
100 g Mortadella mit Pistazien
250 g Pinsa

Gewürze & Hilfsmittel:

30 g Pesto Crema für Pinsa4697900
20 g Pistazien enthäutet iranisch733300

Ablauf der Verarbeitung:

Die Pinsa mit dem Pesto bestreichen, mit Käse und Mortadella belegen.

Zutaten:

Pinsa (WEIZENMEHL, Wasser, HARTWEIZENGRIE?, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), natives Olivenöl extra, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZMEHL, Alkohol. Das Produkt kann Spuren von SENF und SOJA enthalten), Burrata (Büffelmilch 85%, Kuhsahneerzeugnis (ultrahocherhitzt) 15%, Salz, Lab), Mortadella mit Pistazien (72% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, 3% PISTAZIEN, Speisesalz, Gewürze (mit SENF), Dextrose, Kaliumjodat, Würze, Aromen, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Farbstoff (Cochenille), Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Säuerungsmittel (Citronensäure), Stabilisator (Diphosphat, Natriumlactat)), Gouda (MILCH, Speisesalz, Säurekulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), PISTAZIEN, 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 Pistazien bestreuen und dann den Burrata im ganzen auf die Pinsa setzen.

Nährwerte:

Brennwert 290 Kcal

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

Brennwert 1209 KJ
Eiweiß 12.8 g
Kohlenhydrate 20.8 g
Zucker 2.1 g
Fett 16.8 g
gesättigte Fettsäuren 7.5 g
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.