



Geschmack & Technologie

---

## Pizza BBQ Pulled Pork

---

Rezepturnummer: ER2500833

### Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig  
100 g Pulled Pork  
50 g Paprika rot, frisch  
50 g rote Zwiebeln, frisch

### Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce pomodoro4698200  
100 g BBQ-Dip1001050

### Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Tomatensauce Pomodoro bestreichen anschließend mit Pulled Pork,rote Paprikawürfel und rote Zwiebelscheiben belegen.

### Zutaten:

Pizzateig (WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Öl, Backtriebmittel (E 500 Natriumhydrogencarbonat, E 450 Diphosphate), Speisesalz, Ethylalkohol, MILCHZUCKER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator: E 412 Guarkernmehl, Emulgatoren (E 472 Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Rapslecithin), Säureregulator: Calciumphosphate, Hefe, WEIZENSTÄRKE), Gemüse (Tomaten, Paprika, Zwiebeln), Pulled Pork (94% Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E450 / E451.

Das Produkt kann Spuren von SENF und SELLERIE enthalten.), Wasser, Tomatenmark, Zucker, Branntweinessig, modifizierte Stärke, natives Olivenöl extra, Speisesalz, Meersalz, Farbstoff: E 150c Ammoniak-Zuckerkulör, Gewürze, Speisesenf (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Raucharoma, Hefeextrakt, Kräuter, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), natürliches Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

### Zubereitung:

Bei +430 °C im Pizzaofen für 2,5 Minuten backen.

Im Backofen bei +240 °C Ober Unterhitze für ca 10 Minuten backen.

Nach dem backen die Pizza mit BBQ Sauce drapieren.

*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**

**Nährwerte:**

Brennwert 191 Kcal

Brennwert 802 KJ

Eiweiß 5.5 g

Kohlenhydrate 26.6 g

Zucker 7.8 g

Fett 6.6 g

gesättigte Fettsäuren 1.2 g

Salz 1.1 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.*