



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-Zuckerulör, 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 Pizaofen 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.