



Geschmack & Technologie

Pizza Proscuitto Crudo mit Rucola

Rezepturnummer: ER2500832

Ausgangsmaterial:

300 g Pizzateig
60 g Gouda, gerieben
20 g Rucola
60 g Kirschtomaten
20 g Parmesankäse
60 g Parmaschinken

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g Pizzasauce pomodoro4698200

Ablauf der Verarbeitung:

Den Pizzateig mit der Tomatensauce Pomodoro bestreichen anschließend mit Käse und Proscuitto Crudo 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 (Gemüse, Tomaten), GOUDA (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Parmaschinken (Schweinefleisch, Salz.), Wasser, Rucola (Rucola), Parmesankäse (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (enthält HÜHNEREI).), Tomatenmark, natives Olivenöl extra, modifizierte Stärke, Zucker, Meersalz, Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Speisesalz, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), 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 mit Kirschtomaten,Rucola,Pinienkernen und gehobelten Parmesan belegen .

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 236 Kcal

Brennwert 986 KJ

Eiweiß 9.3 g

Kohlenhydrate 22.3 g

Zucker 1.9 g

Fett 11.8 g

gesättigte Fettsäuren 3.9 g

Salz 1.2 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.