



Geschmack & Technologie

---

## Pollo Fino auf einem Thai Curry Bett

---

Rezepturnummer: ER2500020

### Ausgangsmaterial:

1.00 kg Pollo Fino - Hähnchenoberkeulensteak

### Gewürze & Hilfsmittel:

1.50 kg Gemüsetop Thai Curry VLOG3605800

0.13 kg LAFINESS Curry Free482201

### Ablauf der Verarbeitung:

Das Pollo Fino mit der Currymarinade marinieren.

Das Gemüsetop in eine Ofenschale geben und 2 Stücke Pollo Fino drauflegen.

### Zutaten:

Gemüse (Paprika, Bambus, Mungobohnenkeimlinge, Weißkohl, Zwiebeln, Porree), Hähnchenfleisch, Blütenhonig, Rapsöl, Black Fungus, Speisesalz, Gewürze, Wasser, Kräuter, Branntweinessig\*, Tomatenmark, Zitronensaftkonzentrat, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, Speisesalz, Zucker), Stärke\*, Rapsöl (ganz gehärtet), Zucker, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

\* aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-001

### Zubereitung:

Die Ofenschale bei +180 Grad im Airfryer ca. 18 Minuten garen.

### Nährwerte:

Brennwert 155 Kcal

Brennwert 647 KJ

Eiweiß 9.1 g

Kohlenhydrate 9.6 g

Zucker 5.2 g

Fett 7.8 g

gesättigte Fettsäuren 1.8 g

Salz 2.4 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.*