



Geschmack & Technologie

---

## Poutine mit Bratensauce

---

Rezepturnummer: ER2600160

### Ausgangsmaterial:

0.50 kg Eis/Wasser

0.25 kg Cheddar Käse 50% Fett i.T.weiß

1.00 kg Pommes TK

### Gewürze & Hilfsmittel:

0.08 kg Sauce d' AVO Dunkle Bratensauce kaltquellend  
924100

### Ablauf der Verarbeitung:

Die Pommes frittieren, das Wasser kochen, die Sauce D Avo Sauce in das kochende Wasser rühren und kurz aufkochen.

Die Pommes in eine Schale geben, die warme Sauce darübergießen und mit weißem Cheddar garnieren.

### Zutaten:

Kartoffeln, Trinkwasser, Cheddar (Milch, Starter-Kulturen: Lab, Salz), modifizierte Stärke, Speisesalz, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Gewürze (enthält SENFMEHL), Zucker, Karamellzuckersirup, Aroma, Palmfett, MILCHZUCKER, Dextrose geräuchert (Dextrose, Rauch), MILCHEIWEISS

### Nährwerte:

Brennwert 144 Kcal

Brennwert 604 KJ

Eiweiß 5.3 g

Kohlenhydrate 16.1 g

Zucker 0.8 g

Fett 6.5 g

gesättigte Fettsäuren 3.1 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.*