Roggenbrot mit Mett

Rezepturnummer: ER2600685

Ausgangsmaterial:

100 g Roggenbrot
80 g Mett - Thüringer Art
10 g Zwiebeln, frisch
10 g Butter

Gewürze & Hilfsmittel:

Ablauf der Verarbeitung:

Das Roggenbrot mit Butter und Mett betreichen und mit Zwiebelwürfel belegen.

Zutaten:

Roggenbrot (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENEIWEISS, Salz, Rapsöl, Hefe, Stabilisator Guarkernmehl, Säureregulator Natriumacetate, ROGGENRÖSTMALZMEHL), Mett (98 % Schweinefleisch*, Jodsalz (Speisesalz und Kaliumjodat), Gewürze (enthalten SENF).), Zwiebeln, Butter (BUTTER, mildgesäuert, 82% Fett.)

* aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-001

Nährwerte:

Brennwert 243 Kcal
Brennwert 1017 KJ
Eiweiß 11.2 g
Kohlenhydrate 18.6 g
Zucker 2.8 g
Fett 13 g
gesättigte Fettsäuren 6 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.