SOFIT Geschnetzeltes vom Schwein High Protein Waldpilz Style

Rezepturnummer: ER2500061

Ausgangsmaterial:
1.00 kg Schwein - Geschnetzeltes

Gewürze & Hilfsmittel:
0.40 kg SOFIT High Protein MariTop Waldpilz Style 4358600

Ablauf der Verarbeitung:

Das Geschnetzelte mit dem Maritop Sofit High Protein Waldpilz Style vermengen.

Zutaten:

Schweinefleisch, Wasser, Speisepilze (Champignons, Stockschwämmchen, Steinpilze, Pfifferlinge), Rapsöl, Speisesalz, Erbseneiweiß, Pilzfond (Pilzextrakte (Champignonextrakt, Steinpilzextrakt), Speisesalz, Sonnenblumenöl, Aroma), Branntweinessig, modifizierte Stärke, Zucker, Gewürze, Aroma, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Karamell, MILCHEIWEISS, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), MILCHZUCKER

Zubereitung:

Das küchenfertige Geschnetzelte in der vorgeheizten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 - 15 Minuten garen.

Im vorgeheizten Heißluftherd beträgt die Garzeit bei +160 °C - +180 °C ca. 15 - 20 Minuten.

Nährwerte:
Brennwert 128 Kcal
Brennwert 536 KJ
Eiweiß 16.9 g
Kohlenhydrate 1.7 g
Zucker 0.8 g
Fett 5.8 g
gesättigte Fettsäuren 1.6 g
Salz 1.5 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.