



Geschmack & Technologie

SOFIT High Protein Marinade Gartenkräuter auf Hähnchenbrust

Rezepturnummer: ER2400596

Ausgangsmaterial:

1000 g Hähnchenbrustfilet schier

Gewürze & Hilfsmittel:

120 g SOFIT High Protein Marinade Gartenkräuter
4379300

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hähnchenbrustfilets werden je kg mit 120g SOFIT High Protein Marinade Gartenkräuter mariniert.

Zutaten:

Hähnchenbrustfilet, Wasser, Speisesalz, Rapsöl, Erbseneiweiß, Gewürze, Branntweinessig*, Kräuter, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

* aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-001

Zubereitung:

Bei mittlerer Hitze, ev. unter Verwendung einer Alu - Grillschale oder in der Pfanne je Seite je nach Stärke ca. 3 - 5 Minuten garen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 - 180°C ca. 10 - 12 Minuten braten.

Nährwerte:

Brennwert 103 Kcal

Brennwert 434 KJ

Eiweiß 21.7 g

Kohlenhydrate 0.3 g

Zucker 0.1 g

Fett 1.6 g

gesättigte Fettsäuren 0.3 g

Salz 1.4 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.