



Geschmack & Technologie

SOFIT High Protein Marinade Gyros auf Hähnchenbrust

Rezepturnummer: ER2400809

Ausgangsmaterial:

1000 g Hähnchenbrustfilet schier

Gewürze & Hilfsmittel:

120 g SOFIT High Protein Marinade Gyros4400900

Ablauf der Verarbeitung:

Die Hähnchenbrust wird je kg mit 120 g Sofit High Proteinmarinade Gyros mariniert.

Zutaten:

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

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 °C - +180 °C ca. 10 - 12 Minuten braten.

Nährwerte:

Brennwert 101 Kcal
Brennwert 426 KJ
Eiweiß 21.7 g
Kohlenhydrate 0.4 g
Zucker 0.3 g
Fett 1.3 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.