



Geschmack & Technologie

SOFIT High Protein Schweinegeschnetzeltes Waldpilz Style

Rezepturnummer: ER2400681

Ausgangsmaterial:

1.00 kg Schweinefleisch in Streifen geschnitten

Gewürze & Hilfsmittel:

0.40 kg SOFIT High Protein MariTop Waldpilz Style
4358600

Ablauf der Verarbeitung:

Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und mit dem MariTop Sofit High Protein Waldpilz Style vermengen.

Zutaten:

Schweinefleisch 71,4 %, Wasser, Speisepilze (Champignons, Stockschwämmchen, Steinpilze, Pfifferlinge), Rapsöl, Speisesalz, Erbseneiweiß, Pilzfond (Pilzextrakte (Champignonextrakt, Steinpilzextrakt), Speisesalz, Sonnenblumenöl, Aroma), Brantweinessig, 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 Heißlufttherd beträgt die Garzeit bei +160 °C - +180 °C ca. 15 - 20 Minuten.

Nährwerte:

Brennwert 153 Kcal

Brennwert 638 KJ

Eiweiß 15.3 g

Kohlenhydrate 2.4 g

Zucker 0.8 g

Fett 8.9 g

gesättigte Fettsäuren 1.7 g

Salz 1.6 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.