



Geschmack & Technologie

Strammer Max

Rezepturnummer: ER2600729

Ausgangsmaterial:

110 g Hühnerei, roh
100 g Roggenbrot
80 g Katenschinken
10 g Butter

Gewürze & Hilfsmittel:

1 g Steakhouse Pfeffer - Mix RIO halal869401

Ablauf der Verarbeitung:

Die Roggenbrotscheiben mit Butter bestreichen und anschließend mit de Katenschinkenscheiben belegen.

Die Eier in einer Pfanne mit etwas Öl in der Pfanne zu Spiegeleiern braten, auf das belegte Brot setzen und mit dem Rio Steakpfeffer bestreuen.

Zutaten:

Hühnerei, Roggenbrot (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENEIWEISS, Salz, Rapsöl, Hefe, Stabilisator Guarkernmehl, Säureregulator Natriumacetate, ROGGENRÖSTMALZMEHL), Katenschinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glucosesirup, Zucker, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoffe: (E 250 Natriumnitrit, E 252 Kaliumnitrat), Reifekulturen, Buchenholzrauch), Butter (BUTTER, mildgesäuert, 82% Fett.), Gewürze, Meersalz, Würze, Kräuter, Honigpulver (Blütenhonig, Maltodextrin), Rapsöl

Nährwerte:

Brennwert 215 Kcal
Brennwert 899 KJ
Eiweiß 13.8 g
Kohlenhydrate 13.1 g
Zucker 2.6 g
Fett 11.2 g
gesättigte Fettsäuren 4.9 g
Salz 1.8 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.