



Geschmack & Technologie

---

# Trüffel Rahmsauce

---

Rezepturnummer: ER2400813

## Ausgangsmaterial:

### Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg Würzsauce für Rahmbraten [1131600](#)  
0.03 kg Trüffel 4x4 mm (Tuber aestivum) 100 g ATG  
4234600

### Därme:

Sterildärme Kaliber 60

## Ablauf der Verarbeitung:

Die Sauce für Rahmbraten erhitzen.

Die AVO trüffel zugeben und verrühren.

Einreduzieren und servieren.

## Zutaten:

Wasser, SCHLAGSAHNE, Sommertrüffel, modifizierte Stärke, Speisesalz, Karamell, Zucker, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze

## Zubereitung:

Die Sauce eignet sich hervorragend zu allen Fleischgerichten

## Nährwerte:

Brennwert 115 Kcal  
Brennwert 476 KJ  
Eiweiß 1.3 g  
Kohlenhydrate 4.1 g  
Zucker 1.8 g  
Fett 10.2 g  
gesättigte Fettsäuren 6.4 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.*