Trüffelleberwurst auf Pumpernickel

Rezepturnummer: ER2600676

Ausgangsmaterial:
250 g Schwarzbrot / Pumpernickel

Gewürze & Hilfsmittel:
10 g Trüffel 4x4 mm (Tuber aestivum) 100 g ATG4234600
125 g Delikatess - Leberwurst mit Trüffel

Ablauf der Verarbeitung:

Die Pumpernickelscheiben mit der Trüffelleberwurst betreichen und mit den Trüffelwürfeln ausdekorieren.

Zutaten:

Schwarzbrot (ROGGENVOLLKORNSCHROT (60%), Wasser, Rübensirup, Malzextrakt (GERSTE), Salz, Hefe), Schweinefleisch, Schweineleber, Sommertrüffel, Wasser, Zwiebeln, Speisesalz, Schweineschwarten, Emulgator: (E 472c Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E 322 Sonnenblumenlecithin), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Aroma, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat, E 306 Tocopherol, E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure), Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Kokosöl, Verdickungsmittel: E 414 Gummi arabicum, Trägerstoff: E 1518 Glycerintriacetat

Nährwerte:
Brennwert 250 Kcal
Brennwert 1041 KJ
Eiweiß 7.8 g
Kohlenhydrate 21.6 g
Zucker 4.2 g
Fett 13.2 g
gesättigte Fettsäuren 4.3 g
Salz 1.3 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.