



Geschmack & Technologie

---

# Vegavo Burger Basis Weizen

---

Rezepturnummer: ER2000813

## Ausgangsmaterial:

5.00 kg Zwiebel TK  
33.00 kg Wasser für Texturat  
25.90 kg Eiswasser für Emulsion  
6.80 kg Kokosfett gehärtet

## Gewürze & Hilfsmittel:

20.70 kg Vegavo Texturat (Basis Erbse) vegan2827300  
6.80 kg Liq-Pflanzencreme halal [1480300](#)  
1.80 kg Methylcellulose E 4612448500  
0.70 kg Liq Rote Beete [1703700](#)  
16.00 kg Vegavo Burger (Basis Weizen) vegan2880900

## Ablauf der Verarbeitung:

### Mit Wolf:

1. Zwiebeln auf 2-3 mm zerkleinern.
2. Vegavo Pea Tex (2827300) mit Wasser und Liq Rote Beete (1703700) mindestens 30 Minuten rehydrieren. Das Texturat regelmäßig mischen, damit das Texturat das Wasser gleichmäßig aufnimmt.
3. Emulsion aus Methylcellulose (2448500), Pflanzencreme (1480300) und Eiswasser herstellen, Pflanzencreme vorlegen, Temperatur sollte unter +7 °C liegen.
4. Eingeweichtes Texturat auf 5 mm wolfen.
5. Zum Texturat die Zwiebeln, Emulsion, Kokosfett und Liq Rote Beete-Mischung hinzugeben. Alles gut vermengen.
6. Compound für Burger (2880900) hinzugeben und mischen.
7. Patties formen und über Nacht kühl lagern.

### Ohne Wolf:

4. Emulsion, eingeweichtes Texturat, Zwiebeln und Kokosfett und Liq Rote Beete-Mischung hinzugeben. Alles gut vermengen.
5. Compound für Burger (2880900) hinzugeben und mischen.

*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.*



## Geschmack & Technologie

6. Patties formen und über Nacht kühl lagern.

### Zutaten:

Trinkwasser, Erbsenproteinkonzentrat, WEIZENEIWEISS, pflanzliche Fette (Kokosfett, Rapsöl (ganz gehärtet)), Rapsöl, Zwiebel, Rote Betesaftkonzentrat, Erbseneiweiß, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze, Speisesalz, Stabilisator: Transglutaminase (SOJA, Maltodextrin, Transglutaminase), Aroma, Säureregulator: E 267 gepufferter Essig, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch)

### Zubereitung:

#### In der Pfanne / auf dem Grill:

Patties für ca. 3 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, von jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten.

### Nährwerte:

Brennwert 222 Kcal

Brennwert 927 KJ

Eiweiß 19.4 g

Kohlenhydrate 4.1 g

Zucker 1.4 g

Fett 13.4 g

gesättigte Fettsäuren 6.1 g

Salz 1.7 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.*