Vegavo Chicken Meatballs in Tomatensauce

Rezepturnummer: ER2600716

Ausgangsmaterial:
2.00 kg Eiswasser

Gewürze & Hilfsmittel:
1.00 kg Vegavo "Chicken Meatballs" Style Ready to Mix 5054500
3.00 kg Würzsauce Tomate "mild"498150

Ablauf der Verarbeitung:

Vegavo Chicken Meatballs ready to Mix mit Eiswasser vermengen und 30 Minuten quellen lassen.

Die Masse zu ca 40 g/ Stk. Meatballs formen und ggf. auf Kerntemeratur 78°C vorgaren.

Anschließend wie gewohnt in der Pfanne oder Friteuse goldbraun braten. Die Tomatensauce im Topf erhitzen und auf die Bällchen verteilen.

Zutaten:

Trinkwasser, Gemüse (Tomaten, Zwiebeln), Erbseneiweiß, Wasser, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Sonnenblumenprotein, Gewürze, Tomatenmark, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Zucker, Rapsöl, Speisesalz, natives Olivenöl extra, Aroma, Würze, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Kräuter, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Nährwerte:
Brennwert 105 Kcal
Brennwert 441 KJ
Eiweiß 7.7 g
Kohlenhydrate 8.3 g
Zucker 3.6 g
Fett 4.1 g
gesättigte Fettsäuren 0.7 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.