



Geschmack & Technologie

Vegavo Mozzarella Käse Bällchen mit Lafiness Mango Chili

Rezepturnummer: ER2500891

Ausgangsmaterial:

Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg Vegavo Mozzarella Käse vegan
0.15 kg LAFINESS Mango-Chili588450

Därme:

Sterildärme mit mehrfachem Rückschumpf

beliebiges Kaliber

Ablauf der Verarbeitung:

1. Mit einem Ausstecher runde Bällchen aus dem Käse herausstechen.
2. Auf 1 kg Käsebällchen 150 g Lafiness Mango-Chili (Art.-Nr. 588450) geben und gut vermengen.
3. Die veganen Käsebällchen können mit verschiedenen Marinaden verfeinert werden:
 - 056303 Lafiness Senfmarinade
 - 564050 Lafiness Bärlauch
 - 1642800 Lafiness Black Garlic
4. Die veganen Käsebällchen aufspießen und servieren. Die Mozzarellalkugeln eignen sich hervorragend als Topping zu Salaten

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Kichererbseneiweiß, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E 410 Johannisbrotkernmehl), Speisesalz, Gewürze, Stärke, Citrusfasern, Dextrose, Inulin, Zucker, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Mango Chutney (Zucker, Mango, Zuckerrohressig, Speisesalz, Gewürze), Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, natürliches Aroma, Hefeextrakt, Farbstoff: E 160a Carotin

Nährwerte:

Brennwert 312 Kcal
Brennwert 1293 KJ
Eiweiß 5 g
Kohlenhydrate 20.5 g
Zucker 2.8 g
Fett 25.2 g
gesättigte Fettsäuren 2.2 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.



Geschmack & Technologie

Salz 3.3 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.