



Geschmack & Technologie

Vegavo Mozzarella Käse vegan

Rezepturnummer: ER2104011

Ausgangsmaterial:

38.40 kg Wasser kalt

17.00 kg Rapsöl

26.00 kg Eis

Gewürze & Hilfsmittel:

13.00 kg Vegavo Aufschnitt (Basis Kichererbse) Textur
vegan3671300

0.60 kg ERPU GOLD AC2686800

5.00 kg Vegavo Typ Mozzarella Käse Würzung vegan
4735700

Därme:

Sterildärme mit mehrfachem Rückschumpf

beliebiges Kaliber

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser/Eis in den Kutter geben.
2. Alle Trockenkomponenten dem Kutter hinzufügen
und unter Vakuum für ca. 2 Minuten bei 3600 U. / Min.
glatt kuttern.
3. Das Öl einlaufen lassen und wieder unter Vakuum bei
3600 U. / Min. emulgieren.
5. Die Masse in die betreffenden Därme unter Vakuum
füllen.
6. Den veganen Käse bei einer Kammertemperatur von
+90 °C
auf+85 °C im Kern garen. Anschließend abkühlen und im
Kühlhaus lagern

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Kichererbsenmehl,
Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 425 Konjak, E
410 Johannisbrotkernmehl), Stärke, Speisesalz,
Maltodextrin, Citrusfasern, Dextrose, Inulin,
Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Säuerungsmittel:
E 330 Citronensäure, natürliches Aroma, Hefeextrakt

Nährwerte:

Brennwert 197 Kcal

Brennwert 812 KJ

Eiweiß 2.1 g

Kohlenhydrate 5.4 g

Zucker 1.3 g

Fett 17.4 g

gesättigte Fettsäuren 1.4 g

Salz 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.