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 Rückschrumpf

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.