Geschmack & Technologie

Bauernkotelett vom Schweinebauch paniert

Rezepturnummer:
ER2200654

Ausgangsmaterial:

1.00 kg	Schweinebauch in Scheiben	

Gewürze & Hilfsmittel:

0.10 kg	Nasspanade Spezial flüssig	1010101
0.20 kg	Gewürzpanade gelb CL	868701

Ablauf der Verarbeitung:
Schweinebauch mit Knochen und Schwarte in Scheiben schneiden.
Anschließend in der Nasspanade wälzen und mit der Trockenpanade panieren.

Zubereitung:
Bauernkoteletts eignen sich zum braten in der Pfanne

LMIV:
Schweinefleisch, Schweinespeck, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Gewürzextrakte, Gewürze), Wasser, modifizierte Stärke (enthält E 1404 OXIDIERTE WEIZENSTÄRKE), Speisesalz, Gewürze, Würze, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürzextrakte

Analyse:

Brennwert KJ	2.104KJ
Brennwert Kcal	509Kcal
Fett	46,4g
Gesättigte Fettsäuren	2,2g
Kohlenhydrate	12,7g
Zucker	0,7g
Eiweiß	9,7g
Natrium	0,4g
Salz	1,1g

www.avo.de . info@avo.de
Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126