



Geschmack & Technologie

## Burger vegan, Komplettmischung ready to mix

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2103736  
11.2039

Ablauf der Verarbeitung:

1. Eiswasser mit Komplettmischung für Burger vermischen.
2. Masse für 30 Min. im Kühlhaus quellen lassen.
3. Patties formen (z. B. 100 g).
4. Burger bei 60 % Feuchte und 100 °C auf 83 °C im Kern vorgaren. Vor dem Verzehr in der Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
5. Burger können auch aus der rohen Masse direkt in der Pfanne gebraten werden.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

2,00 kg Eiswasser  
2,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

1,00 kg Vegavo Burger ready to mix 3335500  
Komplett

Zutaten:

Trinkwasser 66,7 %, Erbseneiweiß, Maisgrieß, Reisgrieß, Gewürze, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Sonnenblumenprotein, Speisesalz, Rapsöl, Karamell, Rote Beetepulver, Zucker, Aroma, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch)

Därme:

Nährwerte:

Brennwert KJ	496KJ
Zucker	2,1g
Brennwert Kcal	118Kcal
Eiweiß	12,9g
Fett	2,3g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	0,4g
Salz	1,7g
Kohlenhydrate	9,4g

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.