



Chili con Carne (Kaltherstellung)

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2103883

Ablauf der Verarbeitung:

Das Rindfleisch 3 mm wölfen und mit dem Sous Vide Binder gut vermengen.

Nun die Feine Würzsauce für Chili con Carne gut unterrühren.

In die gewünschten Portionsgläser abfüllen (Twist-off Glas).

Die Deckel der Gläser vorher heiß wässern, damit die Dichtung quellen kann.

Auf genügend Kopfraum achten.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

40.00 kg Rindfleisch R II, 3mm gewolft

40.00 kg

Kochen bei +108°C und 1,8 bis 2,0 Bar Gegendruck.

Ab +100°C für ca. 90 Minuten.

Bitte beachten Sie den F-Wert und die Vorgabe des Autoklaven-Herstellers.

Gewürze & Hilfsmittel:

100.00 kg + Feine Würzsauce Chili con 835150

Carne 4 kg

2.00 kg F/NL Sous Vide Binder 2899600

Zutaten:

Wasser, Rindfleisch, Gemüse (Mais, Paprika, Kidneybohnen), Rapsöl, Branntweinessig, Tomatenpulver, modifizierte Stärke,

Gewürze, Speisesalz, Zucker, Hefeextrakt, Aroma,

Verdickungsmittel: (E 412 Guarkernmehl, E 415 Xanthan),

Karamell, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211

Natriumbenzoat), Dextrose

Därme:

Twist-off Gläser

Nährwerte:

Brennwert KJ 574KJ

Zucker 3,0g

Brennwert Kcal 138Kcal

Mehrwertige Alkohole 0,0g

Fett 8,1g

Eiweiß 6,8g

Gesättigte Fettsäuren 1,7g

Natrium 0,7g

Kohlenhydrate 7,9g

Salz 1,7g

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.