



Geschmack & Technologie

# Rindfleischpfanne Gemüsetop Roasted Sesame

## Rezepturnummer:

ER2200831

## Ablauf der Verarbeitung:

Rindfleisch schnetzeln und 1 zu 1 mit dem Gemüsetop vermengen.

## Ausgangsmaterial:

1000 g Rindfleisch-Hüfte R I

## Zubereitung:

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.

## Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g Gemüsetop Roasted Sesame 3605900  
VLOG

## Zutaten:

Rindfleisch 50,0 %, Gemüse 32,9 % (Paprika, Karotten, Bambus, Mungobohnenkeimlinge, Weißkohl, Zwiebeln, Porree), Speisepilze (Champignons, Black Fungus), SESAMÖL, Zucker, Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, Speisesalz, Zucker), Speisesalz, Stärke\*, Branntweinessig\*, Gewürze, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan  
\* aus kontrolliert ökologischem Anbau  
DE-ÖKO-001

## Nährwerte:

Brennwert KJ	652KJ
Brennwert Kcal	156Kcal
Fett	5,9g
Gesättigte Fettsäuren	1,3g
Kohlenhydrate	9,6g
Zucker	4,2g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	13,5g
Natrium	0,7g
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.