



Geschmack & Technologie

# Hähnchenpfanne Gemüsetop Mediterran

## Rezepturnummer:

ER2200832

## Ausgangsmaterial:

1000 g Hähnchenbrustfilet schier

## Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g Gemüsetop Mediterran VLOG 3487250

## Ablauf der Verarbeitung:

Hähnchenbrust schnetzeln und 1 zu 1 mit dem Gemüsetop vermengen.

## Zubereitung:

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.

## Zutaten:

Hähnchenbrustfilet 50,0 % (Hähnchenbrustfilet), Gemüse 41,0 % (Paprika, Zucchini, Brechbohnen), Wasser, Stärke\*, Speisesalz, Branntweinessig\*, Zucker, Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Gewürzextrakte

\* aus kontrolliert ökologischem Anbau  
DE-ÖKO-001

## Nährwerte:

Brennwert KJ	429KJ
Brennwert Kcal	102Kcal
Fett	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	7,2g
Zucker	1,7g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	13,8g
Natrium	0,5g
Salz	1,2g

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.