



Geschmack & Technologie

# Schweinefleischpfanne Gemüsetop Thai Curry

## Rezepturnummer:

ER2200833

## Ausgangsmaterial:

1000 g Schweinefleisch-Oberschale S I

## Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g Gemüsetop Thai Curry VLOG 3605800

## Ablauf der Verarbeitung:

Schweinefleisch schnetzeln und 1 zu 1 mit dem Gemüsetop vermengen.

## Zubereitung:

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.

## Zutaten:

Schweinefleisch 50,0 %, Gemüse 36,0 % (Paprika, Bambus, Mungobohnenkeimlinge, Weißkohl, Zwiebeln, Porree), Blütenhonig, Black Fungus, Speisesalz, Wasser, Brantweinessig\*, Tomatenmark, Kräuter, Gewürze, Zitronensaftkonzentrat, Sojasauce (Wasser, SOJABOHNEN, Speisesalz, Zucker), Stärke\*, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan

\* aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-001

## Nährwerte:

Brennwert KJ	485KJ
Brennwert Kcal	115Kcal
Fett	3,0g
Gesättigte Fettsäuren	1,1g
Kohlenhydrate	8,3g
Zucker	4,8g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	11,9g
Natrium	0,6g
Salz	1,5g

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.