



Geschmack & Technologie

# Apfel Calvados Sauce

## Rezepturnummer:

ER2300566

## Ausgangsmaterial:

0.05 g Calvados

## Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g	Würzsauce für Rahmbraten	1131600
100 g	Bratapfel - Fruchtmix SG	984900

## Ablauf der Verarbeitung:

Die Würzsauce für Rahmbraten mit dem Bratapfel-Fruchtmix und dem Calvados gut vermengen.

## Zubereitung:

Gut erwärmen und zum Gericht servieren.

## Zutaten:

Wasser, SCHLAGSAHNE, Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), modifizierte Stärke, Ananasgranulat (Zucker, Ananas, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Speisesalz, Karamell, Zucker, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Zimt, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Gewürze, Calvados

## Nährwerte:

Brennwert KJ	584KJ
Brennwert Kcal	141Kcal
Fett	10,9g
Gesättigte Fettsäuren	6,6g
Kohlenhydrate	8,9g
Zucker	5,8g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	1,3g
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.