



Geschmack & Technologie

Apfel Cranberry Sauce

Rezepturnummer:

ER2300567

Ausgangsmaterial:

Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g	Feine Würzsauce Portwein	3779200
150 g	Cranberry - Apfel - Mix	862400

Ablauf der Verarbeitung:

Den Apfel-Cranberry-Mix in die Feine Würzsauce Portwein geben und gut vermengen.

Zubereitung:

Die Sauce gut erwärmen und mit dem Gericht servieren.

Zutaten:

Wasser, Portwein (enthält E 220 SCHWEFELDIOXID), Cranberries, gesüßt (Cranberries, Zucker, Stärke, Sonnenblumenöl), Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 220 SCHWEFELDIOXID), Toastzwiebeln, Zucker, modifizierte Stärke, Rindfleischextrakt, Speisesalz, Rapsöl, Gewürze, natürliches Aroma, Karamell, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Nährwerte:

Brennwert KJ	418KJ
Brennwert Kcal	99Kcal
Fett	1,2g
Gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	16,6g
Zucker	11,8g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	1,7g
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.