



Geschmack & Technologie

Hachee Sous Vide

Rezepturnummer:

ER2300568

Ausgangsmaterial:

1000 g Rindfleisch R I, gewürfelt

Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g	Feine Würzsauce Stoverij	2741501
25 g	Sous Vide Binder	2899600
20 g	Mirakel Snirtje-Fleisch	818100
150 g	Bratapfel - Fruchtmix SG	984900

Ablauf der Verarbeitung:

Das gewürfelte Rindfleisch mit Mirakel Snirtje Fleisch und dem Sous Vide Binder vermengen.

Den Bratapfel-Fruchtmix und die Stoverij Sauce hinzugeben und gut miteinander vermengen.

In den Kochbeutel geben und vakuumieren.

Zubereitung:

Im Wasserbad bei +80 °C für 8 Stunden garen.

Aus dem Beutel entnehmen, kurz durchmengen und servieren.

Zutaten:

Rindfleisch 45,6 %, Wasser, Zwiebeln, Zucker, Apfelwürfel (Äpfel, Konservierungsstoff: E 223 NATRIUMMETABISULFIT), modifizierte Stärke, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Ananasgranulat (Zucker, Ananas, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure), Branntweinessig, Karamell, Speisesalz, Jodsatz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze (enthält SELLERIEKNOLLE), Aroma, Rindfleischextrakt, Rapsöl (ganz gehärtet), Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Sonnenblumenöl, Zimt, Würze, Dextrose, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Kräuter

Nährwerte:

Brennwert KJ	505KJ
Brennwert Kcal	120Kcal
Fett	3,1g
Gesättigte Fettsäuren	1,4g
Kohlenhydrate	12,3g
Zucker	8,3g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	10,1g
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.