



Geschmack & Technologie

Spanische Sauce

Rezepturnummer:
ER2300577

Ausgangsmaterial:

Gewürze & Hilfsmittel:

1000 g	Würzsauce Chorizo Style	3810550
150 g	Mischpilze 5-6 mm geschnitten	712601

Ablauf der Verarbeitung:

Die Würzsauce Chorizo mit den Mischpilzen vermengen.

Zubereitung:

Gut erwärmt servieren.

Zutaten:

Wasser, Speisepilze (Butterpilze, Shiitake, Champignons, Steinpilze), Rapsöl, Rohrzucker, Gewürze, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Tomatenpulver, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Speisesalz, Aroma, Karamell, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Raucharoma

Nährwerte:

Brennwert KJ	692KJ
Brennwert Kcal	167Kcal
Fett	9,9g
Gesättigte Fettsäuren	0,9g
Kohlenhydrate	10,8g
Zucker	6,5g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	4,7g
Natrium	0,5g
Salz	1,3g

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.