



Geschmack & Technologie

Wild Schlemmertopf Sous Vide

Rezepturnummer:

ER2300578

Ausgangsmaterial:

500 g Hirschfleisch gewürfelt
500 g Wildschweinfleisch gewürfelt

Gewürze & Hilfsmittel:

12 g	Siedesalz fein	062600
5 g	Gourmet Wildgewürz	1326900
30 g	Sous Vide Binder	2899600
1000 g	Feine Würzsauce Stoverij	2741501

Ablauf der Verarbeitung:

Das Wildfleisch würfeln, mit Salz, Wildgewürz und dem Sous Vide Binder vermengen.

Die Stoverij Sauce gut untermischen.

In den Kochbeutel geben und vakuumieren.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250 x 450

Zubereitung:

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

Aus dem Kochbeutel entnehmen, gut vermengen und servieren.

Zutaten:

Wasser, Hirschfleisch 24,4 %, Wildschweinfleisch 24,4 %, Zwiebeln, Zucker, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Speisesalz, Karamell, Gewürze, Aroma, Rindfleischextrakt, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Dextrose, Kräuter

Nährwerte:

Brennwert KJ	456KJ
Brennwert Kcal	108Kcal
Fett	3,5g
Gesättigte Fettsäuren	0,8g
Kohlenhydrate	8,7g
Zucker	5,6g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	10,2g
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.