



Geschmack & Technologie

Frikadelle vegan, Komplettmischung ready to mix

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2103735
11.2038

Ablauf der Verarbeitung:

1. Eiswasser, Öl, Zwiebeln und Senf mit Komplettmischung für Frikadellen vermischen.
2. Masse für 30 Min. im Kühlhaus quellen lassen.
3. Frikadellen formen und braten.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

1,55 kg Eiswasser
0,18 kg Rapsöl, raffiniert
0,14 kg Zwiebel TK
0,13 kg Senf, mittelscharf
2,00 kg

Gewürze & Hilfsmittel:

1,00 kg Vegavo Frikadelle ready to mix 3335600
Komplett

Därme:

Die Frikadellen in der Pfanne mit genügend Öl bei mittlerer Hitze braten. Ca. 6 Minuten je Seite.

Zutaten:

Trinkwasser, Erbseneiweiß, Weizenpaniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Rapsöl, Zwiebel (Zwiebel), SPEISESENF (Wasser, SENFSAAT, Brantweinessig, Salz, Zucker, Gewürze (mit SELLERIE), Aroma), Gewürze, Sonnenblumenprotein, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Speisesalz, natürliches Aroma, Würze, Kräuter, Rote Beetepulver, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch)

Nährwerte:

Brennwert KJ	747KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	179Kcal
Eiweiß	13,0g
Fett	8,9g
Natrium	0,8g
Gesättigte Fettsäuren	0,9g
Salz	1,9g
Kohlenhydrate	9,5g

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.