



Geschmack & Technologie

Vegavo Schnitzel vegan, KP ready to mix Natur

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2200238
11.2038

Ablauf der Verarbeitung:

1. Eiswasser, und mit Komplettmischung Vegavo für Schnitzel vermischen.
2. Masse für 30 Min. im Kühlhaus quellen lassen.
3. Schnitzel oder Nuggets formen, und braten.

Anforderung laut Leitsatz:

Die Schnitzel können roh oder vorgegart paniert werden.

Ausgangsmaterial:

2,00 kg Eiswasser
2,00 kg

Die Schnitzel oder Nuggets in der Pfanne mit genügend Öl bei mittlerer Hitze braten.

Gewürze & Hilfsmittel:

1,00 kg Vegavo Schnitzel ready to mix 3598500

Zutaten:

Trinkwasser, Erbseneiweiß, WEIZENKLEBER, Gewürze, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Speisesalz, Rapsöl, Zucker, natürliches Aroma

Därme:

Nährwerte:

Brennwert KJ	507KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	120Kcal
Eiweiß	18,2g
Fett	2,5g
Natrium	0,7g
Gesättigte Fettsäuren	0,4g
Salz	1,8g
Kohlenhydrate	4,5g

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.