



Geschmack & Technologie

# Vegavo Steak Vegan Typ Rind

## Leitsatz:

## Rezepturnummer:

ER2007405  
11.2025

## Ablauf der Verarbeitung:

1. Wasser für Texturat mit 5 g Rote Beete Pulver und 3 g Instant Karamell je kg Endprodukt mischen. Dies dient zur Färbung des Texturates.
2. Texturat in gefärbtem Wasser für mindestens 20 Minuten einweichen.
3. Das Vegavo Typ Rind mit Eiswasser im Kutter im zweiten Schneidgang kuttern.
4. Liq Pflanzencreme zugeben und unterkuttern.
5. Texturat zugeben und auf kleiner Messerstufe untermischen und etwas zerkleinern.
6. Masse portionieren (100-130 g) und in Steak-Form bringen.

## Anforderung laut Leitsatz:

## Ausgangsmaterial:

17,00 kg	Wasser für Weizentexturat
46,00 kg	Eiswasser
63,00 kg	

## Gewürze & Hilfsmittel:

8,00 kg	Vegavo Weizentexturat	3020100
0,50 kg	Rote Beete Pulver extra	070000
0,30 kg	Instant-Karamel	922200
24,00 kg	Vegavo Steak Typ Rind	3078800
5,00 kg	Liq-Pflanzencreme SG	1480300

## Därme:

Die veganen Steaks von beiden Seiten für jeweils 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten oder grillen.

Verwendung verschiedener Lafiness Marinaden möglich oder mit Kentucky Steak Pfeffer free Art.298200 bestreuen.

## Zutaten:

Trinkwasser, WEIZENEIWEISS, Rapsöl, WEIZENMEHL, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Erbsenprotein, Stärke, Ballaststoffe: Erbsenfasern, Speisesalz, Rote Beetepulver, Dextrose, Branntweinessig, Maltodextrin, Karamellzuckersirup, Karamell (Karamellzuckersirup, Maltodextrin), Rapsöl (ganz gehärtet), Aroma

## Nährwerte:

Brennwert KJ	635KJ
Zucker	1,9g
Brennwert Kcal	151Kcal
Eiweiß	13,3g
Fett	5,6g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	0,7g
Salz	2,2g
Kohlenhydrate	9,9g

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.