



Vegavo veganer Aufschnitt Art Lyoner

Leitsatz:

Rezepturnummer:

ER2007240
11.2021

Ablauf der Verarbeitung:

1. Das Wasser und Eis in den Kutter geben.
2. Vegavo Funktion unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen glatt kuttern.
3. Langsam das Öl einlaufen lassen und unter Vakuum bei 4.500 Umdrehungen emulgieren.
4. Den Gewürzkomponenten einstreuen und unter Vakuum, 4.500 Umdrehungen auf eine Temperatur von 15 °C emulgieren.
5. In die betreffenden Därme, unter Vakuum füllen und bei 90 °C auf eine Kerntemperatur von 85 °C garen.
Anschließend duschen und kühlen.

Anforderung laut Leitsatz:

Ausgangsmaterial:

36,00 kg	Wasser
30,00 kg	Eis
21,00 kg	Rapsöl, raffiniert
<u>87,00 kg</u>	

Gewürze & Hilfsmittel:

13,00 kg	Vegavo Vegan Funktion	2800200
7,50 kg	Vegavo Gewürzkomponenten f.veganen Aufschnitt	2968200
0,40 kg	ERPU GOLD AC	2686800

Därme:

Sterildarm Kal. 90+
mit Rückschrumpfung

Zutaten:

Trinkwasser, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 407 Carrageen, E 415 Xanthan, E 425 Konjak), Sonnenblumenprotein, Dextrose, Speisesalz, Würze, Stärke, Gewürze, natürliches Aroma, Glucosesirup, Süßkartoffelkonzentrat, Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, Säureregulator: E 262 Natriumacetate, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Farbstoff: E 160a Carotin

Nährwerte:

Brennwert KJ	923KJ
Zucker	2,5g
Brennwert Kcal	224Kcal
Eiweiß	5,0g
Fett	19,7g
Natrium	1,1g
Gesättigte Fettsäuren	1,6g
Salz	2,7g
Kohlenhydrate	3,9g

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.