

VEGANER BURGER PATTY

AUF BASIS VON ERBSENPROTEIN



Produktpass-Nr.: 14563

Die Vorteile:

- Auf Pflanzenbasis
- Hoher Proteingehalt
- Ballaststoffquelle
- Ohne Geschmacksverstärker

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) No. 1169/2011

ZUTATENLISTE

Trinkwasser, Erbsenprotein (15,3 %), pflanzliches Öl (Raps), Rote-Bete-Saftpulver, Säuerungsmittel (E330, E334), natürliches Aroma, Hefeextrakt, Speisesalz, Verdickungsmittel (E461), Säure-regulator (E332, E262ii), Stärke, Stabilisator (E262), Gewürze, Saccharose, Glukosesirup, Antioxidationsmittel (E300), Gewürzextrakt, Schwarztee-Extrakt

ALLERGENKENNZEICHNUNG

–

NÄHRWERTE (berechnet auf 100 g)

Energie	927 kJ	223 kcal
Fett	14,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	
Kohlenhydrate	4,6 g	
davon Zucker	1,3 g	
Ballaststoffe	3,1g	
Eiweiß	17,5 g	
Salz (= Natrium x 2,5)	1,8 g	

VEGANER BURGER PATTY

AUF BASIS VON ERBSENPROTEIN



MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

Für das Texturat

Texturat 53 %

- 27,00 % Wasser
- 17,70 % **PRALLO® Pea Tex New** Art.-No.115689
- 8,20 % **PRALLO® Burger Patty P** Art.-No.106989
- 0,10 % **VANTASIA® TE** Art.-No. 211114
- 5,50 % Rapsöl, kalt

Für die Matrix

Matrix 41,5 %

- 6,90 % Rapsöl, kalt
- 4,60 % **PRALLO® Matrix Red Vegan** Art.-No. 106988
- 0,04 % **VANTASIA® TE** Art.-No. 211114
- 29,96 % Eiswasser +- 0 °C

Pro kg Gesamtmasse

- 23,50 g **VAN HEES® Burger Spice Combi Vegan**
Art.-No. 207579

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Herstellung Texturat

PRALLO® Burger Patty P und **VANTASIA® TE** in Wasser auflösen. Anschließend **PRALLO® Pea Tex New** hinzugeben, vermischen und für ca. 30 Min. rehydrieren. Zur Aufbewahrung kühl stellen.

Herstellung Matrix

Das Rapsöl im Kutter vorlegen und zusammen mit **PRALLO® Matrix Red Vegan** im langsamen Gang für ca. 2 Min. kutteln. Nun das Eiswasser zusammen mit **VANTASIA® TE** hinzugeben und für weitere 2 Min. kutteln. Anschließend die U/Min. erhöhen und bei 90 % Vakuum ca. 2 - 3 Min. bzw. bis zu einer Endtemperatur von 4 °C (40 °F) kutteln.

Herstellung Veganer Burger Patty

Das hergestellte Texturat in die Matrix einlaufen lassen und ca. 3 Runden im Kutter einschneiden, um eine feinere Struktur zu erhalten. Das Rapsöl sowie **VAN HEES® Burger Spice Combi Vegan** hinzugeben. Die Masse im Rückwärtsgang bei 90 % Vakuum mischen. Danach mit einer Formmaschine die Masse in entsprechender Größe formen und anschließend kühl lagern.

TECHNOLOGISCH

- Equipment-Empfehlung: Vakuumkutter, Formmaschine/Füller, Mischer, Wolf
- Hervorragende Maschinengängigkeit
- Formbarkeit ohne Anhaften
- Direkte Weiterverarbeitung der Matrix möglich
- Portionsgerechtes Einfrieren der Matrix möglich
- Gerfrier-Tau-Stabilität
- Formstabilität beim Braten

Der Produktpass wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.

