

VEGANER RÄUCHERLAX

MIT RAPSÖL UND STÄRKE



Produktpass-Nr.: 15291

Die Vorteile:

- Auf Pflanzenbasis
- Reich an ungesättigten Fettsäuren
- Ohne Geschmacksverstärker
- Zuckerfrei

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) No. 1169/2011

ZUTATENLISTE

Trinkwasser, pflanzliches Öl (Raps), Verdickungsmittel (E407a, E425, E407), Stärke, Speisesalz, Citrusfaser, Säuerungsmittel (E330), natürliches Aroma, Roter-Rettich-Konzentrat, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Gewürzextrakt, Stabilisator (E262), Säureregulator (E262ii), Rauch

ALLERGENKENNZEICHNUNG

-

NÄHRWERTE (berechnet auf 100 g)

Energie	766 kJ	186 kcal
Fett	19,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	
Kohlenhydrate	2,4 g	
davon Zucker	0,1 g	
Eiweiß	0,0 g	
Salz (= Natrium x 2,5)	2,5 g	

VEGANER RÄUCHERLAX

MIT RAPSÖL UND STÄRKE



MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

Ausgangsmaterial

72,65 %	Eiswasser +- 0 °C
19,00 %	Rapsöl, kalt
8,35 %	VAN HEES® Lachs vegan oGAF Art.-Nr. 207621

Pro kg Ausgangsmaterial

6,00 g	BOMBAL® Fresh AL Art.-Nr. 101138
--------	--

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Das Eiswasser im Kutter vorlegen.

Bei 1000 Messerumdrehungen **VAN HEES® Lachs vegan oGAF** und **BOMBAL® Fresh AL** in den Kutter geben und für 1 Min. kuttern.

Nun auf 5000 Messerumdrehungen für 2 Min. kuttern bis eine glatte Masse entsteht.

Das Rapsöl in den Kutter geben und bei 5000 Messerumdrehungen unter vollem Vakuum für ca. 2 Minuten kuttern.

Die Masse in gewünschte Formen füllen und bei 85 °C auf eine Kerntemperatur von 80 °C garen.

Das gegarte Produkt 10 Min. räuchern, kurz zwischentrocknen und nochmals 10 Min. räuchern

TECHNOLOGISCHE VORTEILE

- Equipment-Empfehlung: Kutter
- Herstellung „all in one“
- Einfache, gelingsichere Verarbeitung
- Gute Schnittfähigkeit

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



VAN HEES
we know how