

Garnelen Spieße im Garbeutel

mariniert, küchenfertig zubereitet

Zutaten

400 mg	Partytomaten
70 g	I53180 DEKORA® Orange Brillant
1 kg	Garnele tiefgefroren
1,070 kg	
1 Stk.	I7728700 Garbeutel + Rauchspänesäckchen je 100 Stück
1 Stk.	Holzspieß

Herstellungsempfehlung

Die Garnelen waschen und abtrocknen mit der Marinade Orange Brillant würzen.

Garnelen flach aufstecken im Wechsel mit den gewürzten Partytomaten.

Die Spieße mit den übrigen kleinen Partytomaten in den Garbeutel geben.

Nun den Garbeutel verschließen.

Zubereitungsempfehlung

Den Garbeutel in den vorgeheizten Backofen oder Smoker legen und bei

ca. 130°C, ca 6-10 Minuten garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Garnele tiefgefroren (Zutaten lt. Hersteller), Pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Salz, Orangeat (Orangenschalen, Glukosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: E330), Zucker, Gewürze, Karotten, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Zitronenabrieb, natürliches Aroma (Orange, Zitrone), Gewürzextrakt, Säureregulator: E262; Säuerungsmittel: E330., Tomaten, Holzspieß (nicht essbar), Garbeutel + Rauchspänesäckchen je 100 Stück



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	541 kJ / 129 kcal	6,44 %
Fett	5,8 g	8,31 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	5,03 %
Kohlenhydrate	1,7 g	0,64 %
davon Zucker	0,8 g	0,89 %
Eiweiß	17,5 g	34,91 %
Salz	1,0 g	17,38 %
Ballaststoffe	0,0 g	0,16 %
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)		

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Kabeljau-Filet im Garbeutel

Zutaten

1	kg	Kabeljau - Filet
300	g	Chinagemüse TK
70	g	I55350 DEKORA® Olymp Brillant/grün
1,370	kg	
1	Stk.	I7728700 Garbeutel + Rauchspänesäckchen je 100 Stück

Herstellungsempfehlung

Das am Vortag aufgetaute und abgetropfte Chinagemüse mit 10 g der Marinade vermengen und in den Garbeutel legen. Das Kabeljau-Filet in ca. 200 g große Stücke schneiden. Mit 60 g der Marinade Olymp Brillant vermengen. Die Kabeljau Stücke auf das Gemüsebett legen. Nun Garbeutel verschließen.

Zubereitungsempfehlung

Den Garbeutel in den vorgeheizten Backofen oder Smoker legen und bei 130°C, ca. 10-15 Minuten backen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Fisch 72,99% (Kabeljau (Wissenschaftler Namen, Fanggebiet, Fangart)), Chinagemüse (Zutaten lt. Hersteller), Pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Salz, Geschmacksverstärker: E621; Gewürze, MAGERMILCHPULVER, Aroma., Garbeutel + Rauchspänesäckchen je 100 Stück



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	401 kJ / 96 kcal	4,78 %
Fett	3,8 g	5,47 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	3,00 %
Kohlenhydrate	1,4 g	0,55 %
davon Zucker	0,9 g	0,98 %
Eiweiß	13,8 g	27,63 %
Salz	1,0 g	16,64 %
Ballaststoffe	0,1 g	0,20 %
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)		

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT

