

# JAKOBSMUSCHEL IM BACONMANTEL



REZEPT-NR.: 5502830 | STAND: 26.02.2020

MENGE	%	ZUTATEN
80,0 kg	80,0	Jakobsmuscheln
2,8 kg	2,8	<b>MAGIC PINK PEPPER (1000383)</b>
17,2 kg	17,2	Räucherbauch
<b>100,0 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Jakobsmuscheln mit MAGIC PINK PEPPER marinieren.
- 2.) Mit dünnen Bauchspeckscheiben umlegen und mit einem kurzen Flaggenspieß (BATANIA DIRECT) fixieren.

## ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

80,0% Jakobsmuscheln (WEICHTIERE), 17,2% Räucherbauch \*, Würzmittel zum Marinieren (pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Rapsöl, Speisesalz, rosa Beeren getrocknet, Zucker, natürliches Aroma, Kräuter)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	565,61 kJ
Energie	135,12 kcal
Fett	7,58 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,50 g
Kohlenhydrate	5,09 g
Davon Zucker	0,36 g
Eiweiß	11,66 g
Salz	0,78 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.