

Her mit den
Spießchen!

... geheimnisvoll, würzig, pikant!



BARBECUE-ROLLS



Art.-Nr. 180312



Art.-Nr. 180317

MARINOL THAI, Art.-Nr. 180312



MARINOL 007, Art.-Nr. 180317



Rouladen im neuen Gewand – bieten Sie Ihren Kunden peppige Geschmackserlebnisse.

Arbeitsanleitung Barbecue-Rolls

Verarbeitungshinweise

Material:	Schweinerücken, ausgelöst Maiskölbchen, Glasware Peperoni, Glasware Zucchini Bratwurstteig Halloumi-Käse
Würzung je kg Masse:	30 g MARINOL THAI , Art.-Nr. 180312 oder 30 g MARINOL 007 , Art.-Nr. 180317 10 g Kräuterwürzung *PARGO* , Art.-Nr. 140141
Herstellung:	<ul style="list-style-type: none">- Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine zu dünnen Rouladen schneiden- Rouladen großflächig auslegen und mit MARINOL THAI oder MARINOL 007 leicht würzen- Gewünschte Zutat einrollen und mit Holzspieß fixieren- Außen mit MARINOL einpinseln und mit Kräuterwürzung *PARGO* würzen
Küchenempfehlung:	In der vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Beilage: Salate der Saison, Weißbrot

Lebensmittelrecht: Hackfleischverordnung beachten!

Die Rezeptversuche wurden nach unserem besten Wissen und dem neuesten Stand des Lebensmittelrechts in unserem Betriebstechnikum durchgeführt. Da die Herstellung in den Produktionsstätten außerhalb unseres Einflussbereichs erfolgt, können wir keine Haftung übernehmen.

Wir bedanken uns bei folgenden Firmen für die Unterstützung bei der Ausstattung unseres Technikums: Tipper Tie Alpina AG, Kerres GmbH + Co. KG, Rühle GmbH, Wiesheu GmbH, Inauen Maschinen GmbH.



Lay Gewürze OHG
Würz- und Lebensmitteltechnologie
Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: 0971 - 72 51 - 0
Fax: 0971 - 72 51 - 30
E-Mail: info@lay-gewuerze.de
Internet: www.lay-gewuerze.de