



ZU FINDEN AUF
myRazep



Entdecke die vielen Vorteile der digitalen
Rezeptplattform unter www.myrazept.de

Diese Rezeptsammlung enthält 5 Rezepte.

INHALTSVERZEICHNIS**KURZBRATEN/GRILLEN ROH**

Bio Hähnchenbrustfilet P & H Biova	5507409	1
Bio Schweinenacken-Gyros Biova	5507408	3
Bio Schweinenackensteak Café de Paris Biova	5507406	5
Bio Schweinenackensteak Rub Star Biova	5507407	7

SPIESSE ROH

Bio Backofen-Gemüsespiess Arrabiata Biova	5507485	9
---	---------------	---



REZEPT-NR.: 5507409 | STAND: 11.07.2023

MENGE	%	ZUTATEN
-------	---	---------

Grundmaterial

100 kg	95,2	Hähnchenbrustfilet
--------	------	--------------------

100 kg	95,2 %	
---------------	---------------	--

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
-------	---	---------

3 kg	2,9	Speiseöl
------	-----	----------

2 kg	1,9	2765 BIO POMMES & HÄHNCHEN WÜRZUNG DE-ÖKO-001 (1718698)
------	-----	--

105 kg	100	
---------------	------------	--

HERSTELLUNG

Das Bio Hähnchenbrustfilet mit Bio Speiseöl marinieren und mit BIO POMMES & HÄHNCHEN WÜRZUNG würzen.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze durchgaren.

SONSTIGES

Hinweis:
Bio Zutaten verwenden!

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

95,2% Hähnchenbrust, Speiseöl *, Würzmittel (Salzblume (Fleur de Sel), BIO Gewürze, BIO Tomaten, BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	521,33 kJ
Energie	124,55 kcal
Fett	3,59 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,61 g
Kohlenhydrate	0,22 g
Davon Zucker	0,12 g
Eiweiß	22,54 g
Salz	1,23 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.



REZEPT-NR.: 5507408 | STAND: 11.07.2023

MENGE	%	ZUTATEN
70 kg	70	Schweinenacken ohne Knochen
23,7 kg	23,7	Zwiebelscheiben
3 kg	3	Speiseöl
2,5 kg	2,5	2785 BIO GYROS WÜRZUNG DE-ÖKO-001 (1718707)
800 g	0,8	8810 FLEUR DE SEL (1717989)
100 kg	100	

HERSTELLUNG

- 1.) Bio Zwiebeln in Streifen schneiden.
- 2.) Den Bio Schweinenacken in Streifen schneiden und mit dem Bio Speiseöl marinieren.
- 3.) BIO GYROS WÜRZUNG mit FLEUR DE SEL mischen und die Bio Schweinefleischstreifen damit würzen.
- 4.) Bio Zwiebelscheiben untermengen.

ZUBEREITUNG

Ohne weitere Fettzugabe in einer Pfanne anbraten und bei mittlerer Hitze fertig garen.

SONSTIGES

Hinweis:
Bio Zutaten verwenden!

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

70,0% Schweinefleisch, Zwiebeln, Speiseöl *, Würzmittel (BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln, BIO Kräuter, BIO Gemüsepaprika, BIO Tomaten, Salzblume (Fleur de Sel), BIO Gewürze), Salzblume (Fleur de Sel)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	670,42 kJ
Energie	160,16 kcal
Fett	10 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,16 g
Kohlenhydrate	2,35 g
Davon Zucker	1,53 g
Eiweiß	14,94 g
Salz	1,07 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.

BIO SCHWEINENACKENSTEAK CAFÉ DE PARIS BIOVA



REZEPT-NR.: 5507406 | STAND: 11.07.2023

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100 kg	94,2	Schweinenacken ohne Knochen
100 kg	94,2 %	
ZUGABE		
MENGE	%	ZUTATEN
3 kg	2,8	Speiseöl
2,5 kg	2,4	6080 BIO CAFÉ DE PARIS WÜRZUNG DE-ÖKO-001 (1718700)
700 g	0,7	8810 FLEUR DE SEL (1717989)
106,2 kg	100	

HERSTELLUNG

- 1.) Bio Schweinenacken in Scheiben gewünschten Gewichtes portionieren und mit Bio Speiseöl marinieren.
- 2.) BIO CAFÉ DE PARIS WÜRZUNG mit FLEUR DE SEL mischen und die Steaks damit würzen.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze bis zum gewünschten Garstadium braten.

SONSTIGES

Hinweis:
Bio Zutaten verwenden!

BIO SCHWEINENACKENSTEAK CAFÉ DE PARIS BIOVA



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

94,2% Schweinefleisch, Speiseöl *, Würzmittel (BIO Knoblauch, BIO Gewürze, BIO Zwiebeln, Salzblume (Fleur de Sel), BIO Tomaten, BIO Kräuter), Salzblume (Fleur de Sel)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	802,68 kJ
Energie	191,76 kcal
Fett	12,13 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,98 g
Kohlenhydrate	1,05 g
Davon Zucker	0,21 g
Eiweiß	19,59 g
Salz	1,02 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.

BIO SCHWEINENACKENSTEAK RUB STAR

BIOVA



REZEPT-NR.: 5507407 | STAND: 11.07.2023

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
100 kg	94,7	Schweinenacken ohne Knochen
100 kg	94,7 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
3 kg	2,8	Speiseöl
2 kg	1,9	6065 BIO BBQ RUB STAR WÜRZUNG DE-ÖKO-001 (1717991)
600 g	0,6	8810 FLEUR DE SEL (1717989)
105,6 kg	100	

HERSTELLUNG

- 1.) Bio Schweinenacken in Scheiben gewünschten Gewichtes portionieren und mit Bio Speiseöl marinieren.
- 2.) BIO BBQ RUB STAR WÜRZUNG mit FLEUR DE SEL mischen und die Steaks damit würzen.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze bis zum gewünschten Garstadium braten.

SONSTIGES

Hinweis:
Bio Zutaten verwenden!

BIO SCHWEINENACKENSTEAK RUB STAR

BIOVA



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

94,7% Schweinefleisch, Speiseöl *, Würzmittel (BIO Gewürze, Salzblume (Fleur de Sel), BIO Gemüsepaprika, BIO Knoblauch, BIO Zwiebeln), Salzblume (Fleur de Sel)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	797,67 kJ
Energie	190,56 kcal
Fett	12,28 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,01 g
Kohlenhydrate	0,38 g
Davon Zucker	0,18 g
Eiweiß	19,62 g
Salz	1,1 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.

BIO BACKOFEN-GEMÜSESPIESS

ARRABIATA BIOVA



REZEPT-NR.: 5507485 | STAND: 11.07.2023

MENGE	%	ZUTATEN
25 kg	25	Paprika rot
25 kg	25	Paprika gelb
25 kg	25	Paprika grün
21,2 kg	21,2	Zucchini
2,5 kg	2,5	Cocktailtomaten
1,3 kg	1,3	6090 BIO ARRABIATA WÜRZUNG DE-ÖKO-001 (1718701)
100 kg	100	

HERSTELLUNG

- 1.) Große Bio Zucchini in Scheiben von 0,5 cm schneiden.
- 2.) Die Bio Paprika in Platten von 5 x 5 cm schneiden.
- 3.) Bio Zucchini und Bio Paprika mit BIO ARRABIATA WÜRZUNG würzen.
- 4.) Tischspieß (Batania Art. 9567981) abwechselnd mit dem Gemüse zu einem aufrechten Spieß aufstecken.
- 5.) Als Topping eine Bio Cocktailtomate oben aufsetzen.

ZUBEREITUNG

Den Tischspieß im Backofen bei 140°C ca. 30 Minuten backen oder im Smoker bei indirekter Hitze zubereiten.

SONSTIGES

Hinweis:
Bio Zutaten verwenden!

BIO BACKOFEN-GEMÜSESPIESS

ARRABIATA BIOVA



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

75,0% Gemüsepaprika, 21,2% Zucchini, 2,5% Tomaten, Würzmittel (BIO Zwiebeln, BIO Kräuter, BIO Knoblauch, BIO Gewürze, Salzblume (Fleur de Sel), BIO Gemüsepaprika)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	167,9 kJ
Energie	40,11 kcal
Fett	0,44 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,09 g
Kohlenhydrate	5,62 g
Davon Zucker	5,14 g
Eiweiß	1,56 g
Salz	0,15 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.