



SWISS
DESIGNED



NULL FLEISCH. ~~WAS~~ ÄCHT GENUSS.

FOODSERVICE NEUHEITEN 2023

www.thegreenmountain-foodservice.com

VIELEN CHUNK FÜR DIESE ALLESKÖNNER.



VITAMIN
B12

HIGH
PROTEIN

ZUBEREITUNG



PFANNE

- Pfanne auf mittelhohe Stufe vorheizen.
- Aufgetaute Chunks mit etwas Fettstoff 3–4 Minuten anbraten.



KOMBIDÄMPFER

- Gefrorene Chunks bei 200 °C 5 Minuten braten.

TIPPS & TRICKS

für die Zubereitung:

- Wir empfehlen die Chunks vor dem Garen aufzutauen.
- Bei gefrorenen Chunks verlängert sich die Bratzeit um 1–2 Minuten.

Bestens geeignet für Eintöpfe, Bowls, Wraps und Sandwiches.

- ✓ Kulinarische Abenteuer im Nu zaubern
- ✓ Hohe Standstabilität ohne Qualitätseinbusse
- ✓ IQF-Qualität erlaubt optimale Portionierung und hilft, Foodwaste zu vermeiden
- ✓ Enthält Vitamin B12 und Eisen



Chick'N Fries
mit Paprika Chunks



Gelbes Thai Curry
mit Curry Chunks und
Asia Gemüse

THE GREEN MOUNTAIN

Verpackung:

Allergene:

EAN-Beutel:

EAN-Karton:

944028 Plant-based Curry Chunks

Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein mit Kokosnuss-Curry-Marinade, tiefgekühlt

Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)

Soja



7 610227 944020



7 610227 990546

944036 Plant-based Paprika Chunks

Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein mit Paprikamarinade, tiefgekühlt

Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)

Soja



7 610227 944037



7 610227 990553

EIN ECHTES KEB-UPGRADE!

Perfekt für Döner, Dürüm und mehr:
Dieser Kebab kann alles, was ein Kebab
können muss – und das mit einem
guten Gefühl, ganz ohne Fleisch!

- ✓ IQF-Qualität zur optimalen Portionierung
- ✓ Enthält Vitamin B12 und Eisen



HIGH
PROTEIN

VITAMIN
B12

ZUBEREITUNG



PFANNE

- Pfanne auf hohe Stufe vorheizen.
- Aufgetauten Kebab mit etwas Fettstoff
3–4 Minuten anbraten.



KOMBIDÄMPFER

- Gefrorenen Kebab bei 200 °C 5 Minuten braten.

TIPPS & TRICKS

für die Zubereitung:

- Wir empfehlen den Kebab vor
dem Garen aufzutauen.
- Beim gefrorenen Kebab verlängert
sich die Bratzeit um 1–2 Minuten.



Kebab
mit Marktgemüse
und Joghurtsauce

THE GREEN MOUNTAIN

Verpackung:

Allergene:

EAN-Beutel:

EAN-Karton:

944044 Plant-based Kebab

Veganes Erzeugnis auf Basis von
Sojaprotein, mariniert, tiefgekühlt

Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)

Soja



7 610227 944044



7 610227 990560

FÜR TIERLIEBE STEAKFANS.

HIGH
PROTEIN

VITAMIN
B12

Würziger Klassiker mit leichter
Schärfe: Die Grillsaison kann
kommen!



ZUBEREITUNG



PFANNE

- Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Aufgetautes Steak ca. 8–10 Min. braten.



KOMBIDÄMPFER

- Kombidämpfer auf 180 °C Hitze (0 % Feuchtigkeit) vorheizen.
- Aufgetautes Steak ca. 8–10 Min. darin garen.



GRILL

- Grill vorheizen.
- Aufgetautes Steak bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden für ca. 11 Minuten grillen.

TIPPS & TRICKS

für die Zubereitung:

- Steaks vor der Zubereitung auftauen.
- Mit Fettstoff arbeiten.
- Für die schönste Optik und den besten Biss empfehlen wir die Zubereitung auf dem Grill.



THE GREEN MOUNTAIN

Verpackung:

Allergene:

EAN-Beutel:

EAN-Karton:

944052 Plant-based Paprika Steak

Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizen-
und Erbsenprotein, mariniert, tiefgekühlt
Stückgewicht: ca. 150 g

Karton: 3 kg (2 x 1,5 kg)

Gluten



7 610227 944051



7 610227 990577