



NULL FLEISCH. ÄCHT SMASHED.

**JETZT NEU
PRE-SMASHED**

**HIGH
PROTEIN**



Servivorschlag



VEGAN



DER ERSTE PLANT-BASED SMASH BURGER JETZT ALS PATTY.

Perfekt abgeschmeckt und extra dünn lässt sich das neue Smash Burger Patty schnell und einfach zubereiten. Garantierter Genuss mit intensiven Röstaromen, plant-based und in bester THE GREEN MOUNTAIN Qualität.

Zubereitung

Die benötigte Menge an Smash Burger Patties aus dem Tiefkühler entnehmen und direkt zubereiten. Die Patties sind perfekt für Buns mit einem Durchmesser von 10–11 cm.



Grillplatte (Pfanne)

Tiefgekühltes Patty mit etwas Öl auf einer heissen Grillplatte (alternativ gusseiserne Pfanne) 3–4 Minuten beidseitig grillen (scharf anbraten) bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.



Fritteuse

Fritteuse mit ausreichend Fettstoff auf 170 °C vorheizen. Tiefgekühltes Patty für ca. 2–3 Minuten darin ausbacken. Anschliessend mit einem Tuch entfetten.

- ✓ EXTRA KNUSPRIG
- ✓ FEINE RÖSTAROMEN
- ✓ SCHNELLE ZUBEREITUNGSZEIT



**WEITERE
INFOS**

THE GREEN MOUNTAIN

Stückgewicht

Verpackung

Allergene

EAN-Karton

957507 Plant-based Smash Burger Patty

Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsenprotein, Kokosfett und Weizenprotein, tiefgekühlt, zum Braten.

90g

Karton : 2.7 kg
3 Beutel à 900g

Gluten

7610227101119



**REZEPT
IDEEN**

Das THE GREEN MOUNTAIN Foodservice Sortiment ist exklusiv über den Grosshandel erhältlich.