



SWISS
DESIGNED



NULL UFWAND. ÄCHT SCHNITZEL.

WELTPREMIERE
FÜR UNSER BESTES
PLANT-BASED-
SCHNITZEL!

AUFTAUEN &
VERARBEITEN

Ohne Garen direkt zum
ächtn Sandwich-Gnuss!

www.thegreenmountain-foodservice.com

EINZIGARTIGER GENUSS FÜR GÄSTE. EINZIGARTIGE VORTEILE FÜR PROFIS.



Darauf habt ihr gewartet: Hier ist das erste Plant-based Schnitzel auf dem Markt, das nur aufgetaut werden muss und direkt verarbeitet werden kann. **Das plant-based Knuspererlebnis, mit ächter Zeitersparnis.**

- Kalt und warm einsetzbar
- Für Sandwiches, als Topping, in der Tellermitte oder als Beilage

HOT

- Kurz erhitzt, schnell serviert
- Gelingsicher mit allen gängigen Gargeräten
- Super geeignet für Grossküchen und Szenegastronomie

COLD

- Knusprig ganz ohne Garprozess
- Win-win: voller Genuss für den Gast – schlanker Produktionsprozess, einfach zu kalkulieren
- Ideal für Bäckereien und Take-aways

ZUBEREITUNG



KALTVERZEHR

- **Schritt 1:** Schnitzel aus dem Beutel nehmen
- **Schritt 2:** Auftauen und verarbeiten
- Nach dem Auftauen kühl aufbewahren ($\leq 7^\circ\text{C}$) und innerhalb von 1 Tag verbrauchen.



FRITEUSE

- Fritteuse mit ausreichend Fettstoff auf 175°C vorheizen.
- Tiefgekühltes Schnitzel für ca. 1 Minuten darin ausbacken.
- Anschliessend mit einem Tuch entfetten.



KOMBIDÄMPFER

- Im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Heissluft) ca. 6 Minuten knusprig backen.

THE GREEN MOUNTAIN

Verpackung:

Allergene:

EAN-Beutel:

EAN-Karton:

947632 Plant-based
Schnitzel Hot N Cold

Karton: 3.2 kg (2 x 1,6 kg)

Weizen

Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert, frittiert, tiefgekühlt.



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



THE GREEN MOUNTAIN

Riedlöserstrasse 7, CH-7302 Landquart, Schweiz

EU/UE-Vertrieb / distribution: Hilcona Feinkost GmbH, Am Park 15 – 17, D-70771 Leinfelden-Echterdingen

www.thegreenmountain-foodservice.com