



NULL FLEISCH. ÄCHT GENUSS.

100%
NATÜRLICHE
ZUTATEN

HIGH PROTEIN
28G PRO 100G

**VERBESSERTE
REZPTUR**

Serviervorschlag



VEGAN



PERFEKT FÜR JEDEN GESCHMACK. AUS CHUNKS WIRD GESCHNETZELTES.

Mild gewürzt und nicht mariniert nimmt das neue THE GREEN MOUNTAIN Geschnetzelte den Geschmack von Saucen, Marinaden und Glasuren innerhalb kürzester Zeit an.

Damit wird nahezu jede Geschmacksrichtung möglich und der Kreativität des Kochs sind keine Grenzen gesetzt.

- ✓ 100% NATÜRLICHE ZUTATEN
- ✓ EINFACHE UND SCHNELLE ZUBEREITUNG
- ✓ 28G PROTEIN AUF 100G PRODUKT
- ✓ EIGNET SICH PERFEKT ZUM MARINIEREN



Zubereitung



Zubereitung in Sauce

Gefrorenes Geschnetzeltes in Sauce 1–2 Minuten aufkochen und mind. 8 Minuten ziehen lassen.



Grillplatte

Pfanne vorheizen, etwas Öl in die Pfanne geben und aufgetautes Geschnetzeltes für ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Nach dem Anbraten nach Belieben mit einer Marinade würzen. Bei gefrorenem Geschnetzeltem verlängert sich die Bratzeit um 1–2 Minuten.

Am besten gelingt die Zubereitung, wenn das Produkt in der Pfanne leicht angebraten und danach in Sauce gegeben oder mit einer Marinade verfeinert wird.



**WEITERE
INFOS**

THE GREEN MOUNTAIN

941855 Plant-based Geschnetzeltes

Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsen- und Sojaprotein, tiefgekühlt.

Verpackung

Karton: 3 kg
2 Beutel à 1.5 kg

Allergene

Soja

EAN-Karton

7610227990393



**REZEPT
IDEEN**

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