



NULL FLEISCH. ÄCHT CRISPY.



Serviovorschlag



VEGAN



EXTRA KNUSPRIG UND HERRLICH VIELSEITIG

Unsere plant-based Tenders sind das Multitalent auf deiner Karte: ob als Tellermitte oder Fingerfood für zwischendurch.

Sie begeistern zu jeder Gelegenheit und Tageszeit mit 100% natürlichen Zutaten, extra knuspriger Panade und authentischem Geschmack.

Ein Produkt, das deine Gäste immer wiederkommen lässt.

- ✓ SCHNELLE UND EINFACHE ZUBEREITUNG
- ✓ GELINGSICHER MIT ALLEN GÄNGIGEN GARGERÄTEN
- ✓ ENTWICKELT VOM PROFI FÜR DEN PROFI



Zubereitung



Fritteuse

Fritteuse mit ausreichend Fettstoff auf 180 °C vorheizen. Tiefgekühlte Tenders für 3–4 Minuten darin ausbacken. Anschliessend mit einem sauberen Tuch entfetten.



Kombidämpfer

Kombidämpfer auf 180 °C (Heissluft) und 5 % Dampf vorheizen. Tiefgekühlte Tenders für 7–8 Minuten darin garen.



Pfanne

Pfanne auf mittlerer Stufe mit ausreichend Fettstoff vorheizen. Tiefgekühlte Tenders auflegen und ca. 3 Minuten von jeder Seite bis zur gewünschten Bräunung garen.

**WEITERE
INFOS**

THE GREEN MOUNTAIN

958745 Plant-based Crispy Tenders

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

Verpackung

Karton: 3.24 kg
2 Beutel à 1.62 kg
Stückgewicht:
ca. 36g

Allergene

Gluten, Soja

EAN-Karton

7610227101317

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