



NULL FLEISCH. ÄCHT CRISPY.



**100%
NATURAL
INGREDIENTS**

Serviovorschlag



VEGAN



100% PLANT-BASED BURGER MIT EXTRA KNUSPRIGEM BISS

Erlebe den perfekten plant-based Burger mit 100% natürlichen Zutaten und einer unwiderstehlich knusprigen Panade.

Dank der einfachen und universellen Zubereitungsmöglichkeiten perfekt für jede Küche.

Ein Premium-Genuss, der deine Gäste begeistert und dein Menü noch nachhaltiger macht.

- ✓ 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. Tiefgekühltes Burger-Patty für 3 – 4 Minuten darin ausbacken. Anschliessend mit einem sauberen Tuch entfetten.



Kombidämpfer

Kombidämpfer auf 180 °C (Heissluft) und 5 % Dampf vorheizen. Tiefgekühltes Burger-Patty für 9 – 10 Minuten darin garen.



Pfanne

Pfanne auf mittlerer Stufe mit ausreichend Fettstoff vorheizen. Tiefgekühltes Burger-Patty auflegen und ca. 4 Minuten von jeder Seite bis zur gewünschten Bräunung garen.

**WEITERE
INFOS**

THE GREEN MOUNTAIN

958315 Plant-based Crispy Burger Patties
Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert, frittiert, tiefgekühlt.

Verpackung

Karton: 3.24 kg
2 Beutel à 1.62 kg
Stückgewicht:
ca. 90g

Allergene

Gluten, Soja

EAN-Karton

7610227101263

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