



NULL FLEISCH. ÄCHT GENUSS.

**PERFECT FOR
CURRY-WURST
& HOT DOG**



Serviovorschlag



VEGAN



TRADITION TRIFFT INNOVATION

Entdecke unsere 100% pflanzliche Rote Bratwurst. Zart im Biss, aber fest in der Konsistenz, mit einer feinen Rauchnote, die begeistert.

Maximale Flexibilität für deine Küche: Ob in der Sauce gebrüht, in der Pfanne gebraten oder im Ofen gegart – perfekte Ergebnisse garantiert.

Entwickelt für die professionelle Gastronomie, die auf Qualität und Nachhaltigkeit setzt.

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



Zubereitung



Pfanne

Pfanne auf mittlerer Stufe vorheizen, aufgetaute Würste 8 Minuten darin garen.



Kombidämpfer

Aufgetaute Würste im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200 °C (Heissluft) und 5 % Dampf für 6–7 Minuten auf einer Bratplatte oder einem Grillrost garen.



Zubereitung in Sauce

Aufgetaute Würste in einer heißen Currysauce 4–6 Minuten bei mittlerer Stufe auf dem Herd garen lassen.

**WEITERE
INFOS**

THE GREEN MOUNTAIN

959246 Plant-based Rote Bratwurst

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

Verpackung

Karton: 3.24 kg
3 Beutel à 1.08 kg
Stückgewicht:
ca. 90g

Allergene

-

EAN-Karton

7610227101423

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