



Grandes Pièces → Produits Surgelés → Succédanés de Viande

N° D'ARTICLE : 935068 • CONTENU : 2 × 1400 G

PLANT-BASED STEAK VÉGAN

ZÉRO VIANDE. UN VÉRITABLE PLAISIR AU BARBECUE. Le steak végétal qui rend un jus authentique à la cuisson. Pour le barbecue, la poêle ou le four.

Produit végétalien à base de protéines de blé, surgelé, à rôtir.

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

eau, protéine de blé texturée 18 % (protéine de BLÉ, farine de BLÉ), huile de colza, extrait d'oignon fermenté, protéine de BLÉ 4 %, arôme naturel, épaississant méthylcellulose, jus concentré colorant de betterave rouge, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, extrait de malt d'ORGE, farine de BLÉ. Peut contenir des traces de : LAIT.

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Lait et ses dérivés	traces possibles

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	177,0 kcal / 739,0 kJ
Matières grasses	8,8 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	7,6 g
Glucides, dont sucres	0,7 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	15,0 g
Sel	2,4 g

PRÉPARATION

Ofen

Ofen auf 180 °C Hitze (0 % Feuchtigkeit) vorheizen. Aufgetautes Steak mit etwas pflanzlichem Fettstoff einreiben und ca. 8-10 Minuten darin garen.

Grill

Grill vorheizen. Aufgetautes Steak mit etwas pflanzlichem Fettstoff einreiben und bei mittlerer Hitze und mehrmaligem Wenden für ca. 11 Minuten grillen.

Pfanne

Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Aufgetautes Steak für insgesamt ca. 8-10 Minuten von beiden Seiten braten.

NUMÉRO D'ARTICLE

935068

CONTENU

2 × 1400 g

CARTON EAN

07610227989519

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserver à -18 °C, à consommer de préférence avant fin

POIDS UNITAIRE

env. 175 g

PALETTISATION

108 cartons par palette

