



ZÉRO VIANDE. PUR KEBAB.

TEXTURE ET
GOÛT BLUFFANTS

RICHE EN
PROTÉINES



Suggestion de présentation



VEGAN



KEBAB VÉGÉTALIEN POUR UN VRAI PLAISIR AUSSI SANS VIANDE.

Notre kebab déjà mariné convient parfaitement à la préparation de plats orientaux variés. En qualité IQF*, il permet un portionnage facile.

- ✓ AUX ÉPICES DOUCES
- ✓ TEXTURE ET GOÛT BLUFFANTS
- ✓ PRÉPARATION RAPIDE
- ✓ PEU GRAS

Préparation flexible



Poêle

Préchauffer la poêle à feu vif. Faire cuire le kebab encore surgelé 5–6min avec un peu de matière grasse. Si le kebab est décongelé, le temps de cuisson est réduit de 1–2min.



Four mixte

Cuire le kebab surgelé à 200 °C pendant 4–5 min (0 % d'humidité), si le kebab est décongelé, le temps de cuisson est réduit de 1–2 min.



EN SAVOIR
PLUS

*IQF = Individual Quick Freezing (surgélation rapide individuelle) : le produit surgelé peut être sorti de son emballage et préparé individuellement.

THE GREEN MOUNTAIN

Emballage

Allergènes

EAN-Carton

944044 Plant-based Kebab

Produit végétalien à base de protéines de soja, mariné, surgelé

Carton : 3000g
Sachet : 1500g

Soja

7610227990560



TROUVEZ
L'INSPIRATION!

IDÉES RECETTES

L'assortiment de produits THE GREEN MOUNTAIN pour la restauration commerciale est exclusivement disponible via le commerce de gros.