



ZÉRO VIANDE. PUR PLAISIR.



INGRÉDIENTS
100%
NATURELS

RICHE EN PROTÉINES
28G POUR 100G

RECETTE
AMÉLIORÉE

Suggestion de présentation



VEGAN



LES CHUNKS ÉVOLUENT : DÉCOUVREZ L'ÉMINCÉ, À ADAPTER SELON VOS ENVIES EN CUISINE !

Légèrement épicé et non mariné, le nouvel Émincé THE GREEN MOUNTAIN absorbe rapidement sauces, marinades et glaçages.

Il s'adapte ainsi à une infinité de saveurs et laisse libre cours à la créativité en cuisine.

- ✓ INGRÉDIENTS 100% NATURELS
- ✓ PRÉPARATION SIMPLE ET RAPIDE
- ✓ 28G DE PROTÉINES POUR 100G DE PRODUIT
- ✓ CONVIENT PARFAITEMENT POUR MARINER

Préparation



Préparation en sauce

Plongez l'émincé dans une sauce portée à ébullition, puis laissez mijoter pendant au moins 8 minutes.



À la poêle

Préchauffer la poêle avec un filet d'huile, puis faire revenir l'émincé décongelé à feu moyen pendant environ 3 minutes. Après cuisson, assaisonner à votre convenance avec une marinade. Si l'émincé est encore congelé, prolonger la cuisson de 1 à 2 minutes..

La meilleure façon de le préparer est de le faire revenir rapidement à la poêle, puis de l'ajouter à une sauce ou de l'affiner avec une marinade.



**PLUS
D'INFORMATION
ICI**

THE GREEN MOUNTAIN

941855 Plant-based Émincé

Produit végétalien à base de protéines de pois et de soja, surgelé.

Emballage

Carton: 3 kg
2 sac à 1.5 kg

Allergènes

Soja

EAN-Carton

7610227990393

**IDÉES DE
RECETTES**

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