



ZÉRO VIANDE. PUR SMASHED.

**NOUVEAU
PRE-SMASHED**

**HIGH
PROTEIN**



Suggestion de présentation



VEGAN



LE PREMIER PLANT-BASED SMASH BURGER DÉSORMAIS SOUS FORME DE GALETTE.

Parfaitement assaisonnés et extra-fins, les nouveaux smash burgers se préparent rapidement et facilement. Plaisir garanti avec des arômes intenses de grillade, à base de plantes et de la meilleure qualité THE GREEN MOUNTAIN.

Préparation

Sortir la quantité nécessaire de smash burgers du congélateur et les préparer directement. Les smash burgers sont parfaits pour les petits pains d'un diamètre de 10 à 11 cm.



Sur une plaque de grill (ou à la poêle)

Griller la galette surgelée avec un peu d'huile sur une plaque de grill chaude (ou une poêle en fonte) pendant 3 à 4 minutes des deux côtés (saisir à feu vif) jusqu'à ce que la coloration souhaitée soit atteinte.



À la friteuse

Préchauffer la friteuse à 170 °C avec suffisamment de matière grasse. Y faire frire la galette surgelée pendant env. 2 à 3 minutes. Puis enlever la graisse excédentaire avec du papier absorbant.

✓ EXTRA CROUSTILLANT
✓ DÉLICATS ARÔMES GRILLÉS
✓ PRÉPARATION RAPIDE



**PLUS
D'INFORMATION
ICI**

THE GREEN MOUNTAIN

Poids unitaire

Carton

Allergènes

EAN-Carton

957507 Plant-based Smash Burger Patty

Produit végétalien à base de protéines de pois, de graisse de coco et de protéines de blé, surgelé, à rôtir.

90g

Carton : 2.7 kg
3 sac à 900g

Gluten

7610227101119



**IDÉES DE
RECETTES**

L'assortiment Foodservice THE GREEN MOUNTAIN est disponible exclusivement via le commerce de gros.