



ZÉRO VIANDE. VRAIMENT CROUSTILLANT.



VEGAN

Suggestion de présentation



EXTRA CROUSTILLANTS ET DÉLICIEUSEMENT POLYVALENTS

Nos Plant-Based Tenders sont le prochain incontournable sur votre carte : qu'ils soient servis en plat principal ou en planche à partager.

Ils séduisent à tout moment de la journée et en toute occasion grâce à leurs ingrédients 100% naturels, leur panure extra croustillante et leur goût authentique.

Un produit qui donnera envie à vos clients de toujours revenir.

Préparation



Friteuse

Préchauffer la friteuse à 180 °C avec suffisamment de matière grasse. Y frire les Tenders surgelés pendant 3 à 4 minutes. Puis enlever l'excédent de graisse avec un chiffon propre.



Four mixte

Préchauffer le four mixte à 180 °C (chaleur tournante) et 5 % de vapeur. Cuire les Tenders surgelés pendant 7 à 8 minutes.



Poêle

Préchauffer la poêle à feu moyen avec suffisamment de matière grasse. Déposer les Tenders surgelés et les cuire environ 3 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir le brunissage souhaité.



**PLUS
D'INFORMATIONS
ICI**

✓ PRÉPARATION RAPIDE ET FACILE
✓ RÉUSSITE ASSURÉE AVEC TOUS LES
PRINCIPAUX APPAREILS DE CUISSON
✓ PENSÉ PAR UN CHEF, POUR LES CHEFS !



THE GREEN MOUNTAIN

958745 Plant-Based Crispy Tenders

Produit végétalien à base de protéines de blé,
pané, frit, surgelé.

Emballage

Carton: 3.24 kg
2 sachets de 1.62 kg
Poids unitaire:
env. 36g

Allergènes

gluten, soja

EAN-Carton

7610227101317

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