



ZÉRO VIANDE. VRAIMENT CROUSTILLANT.



INGRÉDIENTS
100%
NATURELS

Suggestion de présentation



VEGAN



BURGER 100% PLANT-BASED EXTRA CROUSTILLANT

Découvrez le parfait burger Plant-Based avec des ingrédients 100% naturels et une panure irrésistiblement croustillante.

Idéal pour toutes les structures grâce à diverses possibilités de préparation, simples et universelles.

Un délice haut de gamme qui plaira à vos clients et rendra votre offre encore plus responsable.

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



Préparation



Friteuse

Préchauffer la friteuse à 180 °C avec suffisamment de matière grasse. Y frire la galette surgelée 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 la galette surgelée pendant 9 à 10 minutes.



À la poêle

Préchauffer la poêle à feu moyen avec suffisamment de matière grasse. Déposer la galette surgelée et la cuire environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir le niveau de grillé souhaité.

**PLUS
D'INFORMATIONS
ICI**

THE GREEN MOUNTAIN

958315 Plant-Based Crispy Burger

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. 90g

Allergènes

gluten, soja

EAN-Carton

7610227101263

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