



ZÉRO VIANDE. PUR PLAISIR.

**PARFAIT EN
HOT DOG &
SAUCISSE
AU CURRY**



Suggestion de présentation



VEGAN



QUAND LA TRADITION RENCONTRE L'INNOVATION

Découvrez notre saucisse à rôtir rouge 100% végétale. Tendre sous la dent, mais ferme en bouche, elle séduit par son délicat goût fumé.

Une flexibilité maximale en cuisine: qu'elle soit cuite dans une sauce, à la poêle ou au four, le résultat est toujours parfait.

Conçue pour la restauration professionnelle qui mise sur la qualité et la durabilité.

- ✓ PRÉPARATION RAPIDE ET FACILE
- ✓ RÉUSSITE ASSURÉE AVEC TOUS LES PRINCIPAUX APPAREILS DE CUISSON
- ✓ SÉDUIT MÊME LES FANS INCONDITIONNELS DE SAUCISSE À RÔTIR



Préparation



À la poêle

Préchauffer la poêle à feu moyen, y faire cuire les saucisses décongelées pendant environ 7 à 8 minutes en les retournant plusieurs fois.



Four mixte

Cuire les saucisses décongelées dans le four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante) avec 5 % de vapeur pendant 6 à 7 minutes sur une plaque de cuisson ou une grille du barbecue.



Réalisation en sauce

Faites cuire les saucisses décongelées dans une sauce au curry chaude pendant 4 à 6 minutes à feu moyen.



**PLUS
D'INFORMATIONS
ICI**

THE GREEN MOUNTAIN

959246 Plant-Based Saucisse à rôtir rouge

Produit végétalien à base d'huile de colza, de protéines de pois et de graisse de coco, fumé, surgelé, à rôtir.

Emballage

Carton: 3.24 kg
3 sachets de 1.08 kg
Poids unitaire:
env. 90g

Allergènes

-

EAN-Carton

7610227959246

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