



Chef's Own™

PREMIUM PLANT MIX



www.customculinary.global

PREMIUM PLANT MIX

AUTHENTISCHER RINDFLEISCHGESCHMACK

Gewürzte pflanzliche Alternative zu Rindfleisch.

NUR 3 SCHRITTE

Nur mit Wasser und gewünschtem Öl mischen, um leckere Ergebnisse zu erzielen.



REICH AN BALLASTSTOFFEN

Reichhaltig an pflanzlichen Ballaststoffen.

VIELSEITIG

Chef inspirierte hochwertige Lösungen in der flexibelste aller Formate.





Chef's Own™

ZUBEREITUNG IN NUR 3 SCHRITTEN



1. MIXEN

Mischen Sie den Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix mit Wasser und Öl.

2. FORMEN

20 Min. kühl stellen und nach Belieben formen.



3. BRATEN

Das Produkt braten (auch für die Zubereitung im Ofen oder Fritteuse).





MEXIKANISCH INSPIRIERTER TACO

MIT FRISCHEM GEMÜSE UND OBST

Die Kombination unseres Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix mit Custom Culinary® Master's Touch® Smokey Habanero Sauce ergibt eine leckere, vegane Alternative zu Fleisch-Tacos.

ZUTATEN (8 TACOS)

- 112 g - Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix - Gewürzte pflanzliche Alternative zu Rindfleisch
- Menge nach Wunsch: Custom Culinary® Master's Touch® Smokey Habanero Sauce
- 2 Avocados
- 1 Mango
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4 Limetten
- Koriander nach Belieben
- 8 Tortillas
- 48 ml Pflanzenöl, Olivenöl oder Rapsöl
- 240 ml Wasser

Scannen Sie unseren
QR-Code für mehr
Rezept-Ideen



Bereiten Sie zuerst die Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix vor, indem Sie das Wasser und Öl hinzufügen und alle Zutaten mischen, bis eine gleichmäßige Masse erreicht ist, diese stellen Sie für 20 Minuten in den Kühlschrank.



Braten Sie dann die Mischung in einer Pfanne mit ein wenig Öl an.



Das Gemüse und das Obst in kleine Würfel schneiden, Limettensaft, etwas Salz und gehackten frischen Koriander zugeben.



Erhitzen Sie die Tortillas in einer trockenen Pfanne.



Geben Sie das gewürfelte Obst und Gemüse sowie den gebratenen Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix und die Custom Culinary® Master's Touch® Smokey Habanero Sauce hinzu.

Genießen Sie mit Spaß!





Chef's Own™



NEU

PREMIUM PLANT MIX

GEWÜRZTE PFLANZLICHE ALTERNATIVE ZU RINDFLEISCH

Diese erstklassige gewürzte Pflanzenmischung ist eine großartige Basis mit einem authentischen Rindfleischgeschmack für großartige pflanzliche Ergebnisse. Würzen Sie es, fügen Sie andere frische Zutaten hinzu oder gestalten Sie es nach Ihren Wünschen, um Ihre eigenen pflanzlichen Gerichte zu kreieren.



FASERREICH



GEEIGNET FÜR VEGANER

PRODUKT	EAN	GEWICHT
	 5027444003706	700 g
	EAN OUTERCASE	VERPACKUNGSFORMAT
NAME	 15027444003703	3 x 2 x 700 g
GEWÜRZTE PFLANZLICHE ALTERNATIVE ZU RINDFLEISCH		



Für weitere Informationen über unsere Custom Culinary® Premium Plant Mix, QR-Code scannen.



BE TRUE TO THE FOOD.®

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER UNSERE MARKEN

Der Custom Culinary® Shop bietet kulinarische Lösungen von Köchen für Köche, mit sämtlichen Zutaten für Ihre Zubereitungen.

Mit Hilfe von Analysen in den Bereichen der Verbraucherpsychologie und Marktdynamik erkennen wir Trends früher als andere und können so schneller neue Produktkonzepte erstellen, die den Konsumenten überzeugen. Dabei stützen wir uns auf weltweit führende Geschmacksforschung, innovative Herstellungstechnologie und die kulinarische Expertise unseres internationalen Teams aus Chefköchen.



Vielseitige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer kulinarischen Kreationen.



Praktische Anwendung zur Vereinfachung des Kochens in großen Mengen.



Servierfertige aromatische Lösungen zur geschmacklichen Verfeinerung von Speisen.

Unsere Social-Media-Kanäle

FACEBOOK



INSTAGRAM



YOUTUBE



Haben Sie Fragen? Kontaktieren Sie uns!

+34 977 602 200 ✉ customculinaryeurope@griffithfoods.com