



Chef's Own™

PREMIUM PLANT MIX



SEASONED PLANT BASED ALTERNATIVE TO BEEF
GEWÜRZTE PFLANZLICHE ALTERNATIVE ZU RINDFLEISCH
ALTERNATIVE AU BOEUF ASSASSONNÉE ET D'ORIGINE VÉGÉTALE
ALTERNATIVA VEGETAL A LA CARNE DE TERNERA ADEREZADA



FRESH FROM
FARMERS
HALVE TENDRE EN FROMAGE
ALTO DA TERRA



SUITABLE FOR VEGAN
GESCHIKT FÜR VEGANER
EIGNEND FÜR VEGETARIER
APTO PARA VEGETARIOS

NET WEIGHT / NETTOGEWICHT / PESO NETO / CANTIDAD NETO /
GEWICHT NETO / NETTOGEWICHT / PESO NETO 700 g

www.customculinary.global



Chef's Own™

PREMIUM PLANT MIX

AUTÉNTICO SABOR A TERNERA

Alternativa vegetal a la carne de ternera aderezada.

EN SOLO 3 PASOS

Mezclar solo con agua y aceite para obtener grandes resultados.

ALTO CONTENIDO EN FIBRA

Fuente rica en fibra vegetal.

VERSÁTIL

Consigue resultados de alta calidad y extremadamente versátiles.





Chef's Own™

PREPARACIÓN EN SOLO 3 PASOS



1. MEZCLAR

Mezclar el Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix con agua y aceite.

2. FORMAR

Refrigerar durante 20 min y dar la forma deseada.



3. COCINAR

Cocinar el producto según necesidad (plancha, horno, freidora o barbacoa)





MEXICAN INSPIRED TACO

CON VERDURAS Y FRUTAS FRESCAS

Combinando nuestro Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix con la salsa Custom Culinary® Master's Touch® Smokey Habanero, conseguirás una sabrosa alternativa vegana a los tacos de carne.

INGREDIENTES (PARA 8 TACOS)

- 112 g - Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix - Alternativa vegetal a la carne de ternera aderezada.
- A gusto - Cantidad deseada de Custom Culinary® Master's Touch® Salsa Smokey Habanero.
- 2 unidades - Aguacate
- 1 unidad - Mango
- 2 unidades - Tomate
- 1 unidad - Cebolla roja
- 4 unidades - Lima
- A gusto - Cilantro
- 8 unidades - Tortitas
- 48 ml - Aceite vegetal
- 240 ml - Agua

Para más recetas de inspiración escanea el código QR.



1



Preparar previamente el Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix añadiendo el agua y el aceite y mezclando los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea. Refrigerar durante 20 min.

2



Separar la mezcla vegetal en trozos pequeños y cocinar en una sartén con un poco de aceite.

3



Cortar las verduras y frutas en dados pequeños, aliñar con zumo de lima, una pizca de sal y cilantro fresco cortado.

4



Calentar la tortita en una sartén antes de añadir la mezcla.

5



Añadir la mezcla de verduras y frutas, la mezcla vegetal, la salsa y...

¡A disfrutar!





Chef's Own™



NUEVO

PREMIUM PLANT MIX

ALTERNATIVA VEGETAL A LA CARNE DE TERNERA ADEREZADA

Esta mezcla de base vegetal de gran calidad te permite obtener un auténtico sabor a ternera en tus creaciones vegetales. Puedes personalizar la mezcla haciéndola mas picante, añadiendo otros ingredientes o dándole la forma que desees para crear tus propios platos vegetales.



ALTO EN FIBRA



APTO PARA VEGANOS

PRODUCTO	EAN	PESO
	 5027444003706	700 g
	EAN EXTERIOR	CONFIGURACIÓN
NOMBRE	 15027444003703	3 x 2 x 700 g
ALTERNATIVA VEGETAL A LA CARNE DE TERNERA ADEREZADA		



Escanear el código QR para más información sobre nuestro Custom Culinary® Chef's Own™ Premium Plant Mix.



BE TRUE TO THE FOOD.®

DESCUBRE NUESTRAS MARCAS

Custom Culinary® es la solución de un solo paso donde se reúnen todos tus ingredientes culinarios.

Aplicando el conocimiento del cliente y el análisis de la dinámica de mercado, detectamos tendencias antes que nadie y las convertimos en conceptos de preferencia para el consumidor.

Utilizamos ciencias sensoriales de calidad mundial y una tecnología de fabricación innovadora además de la gran experiencia de nuestro equipo global de chefs.



Creatividad versátil para crear tus firmas culinarias.



Chef's Own™

Comodidad al simplificar la cocina de alto volumen.



MASTER'S TOUCH®

Preparado para dar soluciones de sabor en cualquier comida.

Nuestras redes sociales

FACEBOOK



INSTAGRAM



YOUTUBE



¿Preguntas? ¡Contáctanos!

+34 977 602 200 ✉ customculinaryeurope@griffithfoods.com