

Bio Soja-Streifen

Neueinführung



Ihr Partner
für die kreative Küche



DE-ÖKO 001
EU-/Nicht-EU
Landwirtschaft

Bezeichnung	Bio Soja-Streifen Texturat DE-ÖKO-001
Art.-Nr.	51218
Verpackung	Eimer à 3,0 kg
ergibt	ca. 7 kg Fleischalternative

Beschreibung

Soja-Streifen GV-BIO-Catering, als ideale Fleischalternative wird aus naturbelassenen, biologisch angebauten Sojabohnen hergestellt. GVO-frei gemäß EG-Öko-Verordnung 834/2007. Das Trockenprodukt hat eine Größe von ca. 3 bis 4 cm.

Zubereitung:

Für größere Mengen, leicht gesalzenes Wasser oder BIO-Gemüsebrühe in ausreichender Menge zum Kochen bringen. Die entsprechende Menge Soja-Streifen GV-Bio Catering in die kochende Flüssigkeit geben und unter mehrmaligem Rühren 1,5 - 2 Minuten ziehen lassen, danach kalt abschrecken.

Für kleinere (2-4) Portionen, Soja-Streifen mit heißer BIO-Gemüsebrühe oder Marinade übergießen; für 120 g Soja-Streifen GV-Bio Catering ca. 150-180 ml Flüssigkeit verwenden. Die Flüssigkeit unter Rühren "einarbeiten" und je nach Rezept ggf. anbraten und weiterverarbeiten.

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG Gottlieb-Daimler-Str. 7 D-24568 Kaltenkirchen

Phone +49 4191 91924 - 222 Fax +49 4191 91924 - 294 Mail info@wela-gv.de Web www.wela-gv.de