PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Soja-Streifen GV-Bio Catering**
Feines Bio Soja Texturat als
Fleischalternative in der veganen Küche

Art.-Nr.: 51218 3 kg Eimer ergeben ca. 7 kg vegane Fleischalternative

Produktbeschreibung:
Soja-Streifen GV-Bio Catering werden aus naturbelassenen biologisch angebauten Sojabohnen hergestellt. Das Produkt stellt die ideale Fleischalternative für die vegane Küche dar, da sämtliche für die Ernährung wichtigen Nährstoffe, wertvolle Proteine und Ballaststoffe erhalten bleiben. Die Zubereitung der Soja-Streifen ist vielseitig und einfach. Die Ware ist selbstverständlich GVO-frei gemäß EG-Öko-Verordnung 834/2007. Das Trockenprodukt hat eine Länge von ca. 3 bis 4 cm.

Verwendungsmöglichkeiten:
Bio Soja-Streifen sind durch ihre feste Konsistenz besonders gut geeignet für Gulasch-Gerichte, Eintopf-Gerichte oder Pfannen-Gerichte. Soja-Streifen nehmen den Geschmack von Gewürzen und Marinaden gut auf und lassen sich hervorragend abschmecken und individuell zubereiten.

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 Mengen (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.

Soja-Streifen (Rohware)	120g	1,5 kg	3,0 kg
Bio Brühe oder leicht gesalzenes Wasser *	150 - 180 ml	1,875 - 2,25 l	3,75 - 4,5 l
ergibt fertiges Soja-Texturat ca.	270 - 300 g	3,3 - 3,7 kg	6,7 - 7,5 kg

*bezieht sich auf die Flüssigkeitsaufnahme der Soja-Streifen
bei größeren Mengen die Sojastreifen in mehr Flüssigkeit ziehen lassen.

Zutaten:
SOJAMEHL*
* aus kontrolliert biologischem Anbau
Produkt enthält: Soja

Produktmerkmale: B, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, Hfr
B Bio zertifiziert, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
51218	EI	1	KG	3,0 kg	ca. 7,0 kg

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Sojagranulat**
Brennwert	1497 kJ
	356 kcal
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	14 g
davon Zucker	6,2 g
Eiweiß	50 g
Salz*	0,02 g

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate
Produktgruppe: 23BZ Bio Vegetarische Fleischalternative
Rezeptur: 27311 vom 01.11.2023

DE-ÖKO 001
EU-Landwirtschaft