



Ihre Kunden verlangen weniger Fleisch? Wir haben die Alternative:

Mit unseren **Gemüsebratwürsten und Gemüsebratlingen** im Darm!

Wir merken es alle: Viele Menschen haben den Fleischverzehr reduziert und legen ab und zu "fleischlose" Tage in ihren Speiseplan ein.

Wir helfen Ihnen, diese Kunden nicht zu verlieren, sondern mit neuen Produkten auf ihre Wünsche einzugehen und sie damit noch stärker an Ihr Geschäft zu binden.

Natürlich bieten Ihnen unsere Produkte wieder einfache Handhabung und besten Geschmack ...



Tropical Sauce
Art.-Nr. 180248
die köstliche Ergänzung ...



Arbeitsanleitungen

Gemüsebratwurst

Gemüsebratling im Darm

Rezeptur für 100 kg Masse (Gemüse: tiefgekühlte Ware verwenden)

30 kg gekochter Reis
17 kg Karotten
17 kg Broccoli
17 kg Mais
10 kg Blumenkohl
7 kg Rosenkohl
2 kg Pflanzenöl

20 kg Mais
20 kg Karotten
15 kg Blumenkohl
15 kg Broccoli
12 kg Rosenkohl
10 kg Paprika rot
8 kg Erbsen

Würzung für 100 kg Masse

15 kg ***VEGABRAT*** Art.-Nr. 140162
Komplettprodukt für Gemüsebratwurst

15 kg ***VEGAMIX Spezial*** Art.-Nr. 140154
Komplettprodukt für Gemüsebratlinge

Herstellung

Gemüse TK-Ware im Kutter auf den gewünschten Feinheitsgrad zerkleinern
(das Gemüse soll noch gut zu erkennen sein).

Pflanzenöl und gekochten Reis untermengen.
VEGABRAT in den Kutter einstreuen und bindig mischen.
Die Masse in Schädarm Kal. 25 füllen.
Bei 80° C bis zu einer Kerntemperatur von 76° C brühen, kurz abduschen und an der Luft auskühlen lassen.

VEGAMIX Spezial im Kutter bindig untermischen.
Die Masse in Kunst- oder Sterildarm Kal. 90 füllen.
Bei 92° C bis zu einer Kerntemperatur von 85° C brühen.
Nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, evtl. mit **Panadello Art.-Nr. 16028** panieren.

Materialhinweis

Die Gemüsemischung kann nach Wunsch und Geschmack zusammengestellt werden. Zur zusätzlichen Stabilisierung evtl. 5 - 10 % Gemüse gegen Paniermehl austauschen.



Lay Gewürze GmbH

Würz- und Lebensmitteltechnologie
Import - Export - Gewürzmühle

Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen

☎ (0971) 7251-0

FAX (0971) 725130