

Veganes vom Metzger? Ja Bitte!

Es gibt viele Wege mit gutem Gewissen zu genießen. Mit dem neuen Vegan Hack und Vegan Burger von Fleisch in hervorragender Qualität wird fleischloser Genuss zum Kinderspiel. Wer schon bisher auf Fachwissen, Genuss und Qualität vom Metzger des Vertrauens gezählt hat, ist dort – auch wenn es um pflanzliche Erzeugnisse geht, – gut aufgehoben.



Spaghetti pasta with bolognese sauce and parmesan cheese, top view

Einerseits bietet das Warenangebot Fleisch in hervorragender Qualität, andererseits gibt es inzwischen zahlreiche schmackhafte pflanzliche Fleischalternativen, die den herkömmlichen Spezialitäten in puncto Genuss in nichts nachstehen.

Zwei neue Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. So

können Handwerksbetriebe ihr Sortiment unkompliziert um pflanzliche Erzeugnisse ergänzen. **Vegan Hack** (Art.-Nr.: 276296) und **Vegan Burger** (Art.-Nr.: 276297) überzeugen mit 100 Prozent veganen Zutaten auf Erbsenproteinbasis und hervorragendem, fleischbetontem Geschmack. Die beiden neuen Produkte kommen zudem ohne Zugabe von Allergenen aus.

Vegan Hack

Handwerksbetriebe können Hack ab sofort spielend auf rein pflanzliche Art herstellen. Das neue, mild aromatische, Vegan Hack macht es möglich. Metzger stellen es zusammen mit Wasser und Kokosfett ganz einfach im Kutter oder Mischer her. Kunden kaufen es entweder direkt als ungebratenes Hack oder zu Bällchen, Laibchen, Sauce Bolognese, Lasagne und Co. verarbeitet.



Einfach und leicht: Vegane Hackröllchen (© FRUTAROM Savory Solutions/ Adobe Stock)

ANWENDUNG VEGAN HACK

Zutaten für 100 kg Masse

37,2 kg Vegan Hack (Art.-Nr.: 276296)

57,8 kg Wasser, kalt, ca. 10-12 °C

5,0 kg Kokosfett

Herstellungsempfehlung

1. Kaltes Wasser zum Vegan Hack geben und gut vermengen
2. Masse für ca. 20 Minuten im Kühlraum quellen lassen
3. Kokosfett vorzerkleinern und kurz untermischen
4. Masse wolfen

Zur Verwendung für Bolognese, Lasagne, Bällchen, Laibchen & Co.

Vegan Burger

Vegan Burger punktet mit vollwürzigem Geschmack und Grillnote. Vegane Erzeugnisse lassen sich damit schnell und einfach, auch ohne Kutter, herstellen. Je nach Würzung, Zubereitung und Form entstehen daraus Burger, Hackbraten, Cevapcici oder Bällchen. Die Erzeugnisse können gebraten, ungebraten oder tiefgekühlt verkauft werden. Übrigens: Vegan Hack und Vegan Burger sind auch ein Gewinn für die Metzgerküche!



Ein Klassiker im Trendstil: Veganer Burger(© FRUTAROM Savory Solutions/ Adobe Stock)

ANWENDUNG VEGAN BURGER

Zutaten für 100 kg Masse

30 kg Vegan Burger (Art.-Nr.: 276297)

70 kg Wasser, kalt, ca. 10-12 °C

Herstellungsempfehlung

1. Kaltes Wasser über Vegan Burger geben und gut vermengen
2. Masse für ca. 20 Minuten im Kühlraum quellen lassen
3. Patties formen
4. Die Patties können gebraten, ungebraten oder tiefgekühlt verkauft werden

Zur Verwendung für Burger, Bällchen, Cevapcici, Hackbraten &

Co.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at