

Pflanzliches vom Metzger

Veganes Sortiment



Pflanzlich erweitertes Metzgersortiment

Es gibt viele Wege, mit gutem Gewissen zu genießen. 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. 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.

Pflanzliche Spezialitäten im Handumdrehen

Unsere Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. Die beiden neuen Produkte Vegane Bratwurst fein und Vegane Majo sowie der bewährte Klassiker Vegan Burger überzeugen mit 100 % pflanzlichen Zutaten und hervorragendem Geschmack.

Vegane Produkte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Vegan Burger* Trockencompound	<ul style="list-style-type: none"> vollwürzige, fleischbetonte Mischung mit Grillnote Proteinbasis: Erbse zur Herstellung von veganen Burgerpatties, Cevapcici, etc. Herstellung auch ohne Kutter möglich einfache und sichere Anwendung E460, E461 	300 g	276297 1,5 kg		
Vegane Bratwurst fein Trockencompound	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Zwiebel, Pfeffer und Kümmelnote Proteinbasis: Erbse E407a, E425, E461 	NEU 215 g	293271 2,15 kg		
Vegane Majo Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> neutrale Mischung zum Anrühren mit Wasser, Öl, Essig und Senf zur Herstellung von veganen Salatcremes, Dips und Feinkostsalaten E415, E1414, E1450 	NEU 75 g	293259 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure funktionaler Hilfsstoff NovaTaste Produkt neutral vollaromatisch vollwürzig

*Trockencompound ist nicht für den Verkauf im Einzelhandel bestimmt



Gesundheit

Unsere Produkte haben einen hohen Proteinanteil, niedrigen Fettgehalt und sind größtenteils allergenfrei. Darüber hinaus achten wir darauf, so wenig Zusatzstoffe wie möglich einzusetzen.



Geschmack

Beste Zutaten und beste Verarbeitung sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack. Unsere Produkte werden höchsten Anforderungen an Qualität und Genuss gerecht.



Gewissen

Unsere Produkte helfen dabei, einen aktiven Beitrag zum Klima und Umweltschutz zu leisten: Im Vergleich zu konventioneller Tierhaltung werden für die Produktion von pflanzlichen Erzeugnissen weniger Land und weniger Wasser verbraucht sowie weniger Treibhausgase erzeugt.

100 % vegan

ohne Zugabe
von Allergenen

einfache und variable
Anwendung

hervorragender
Geschmack

Rezepturen

Vegane Bratwurst fein

Zutaten

35,15 kg Trinkwasser kalt (8–10 °C)
35,00 kg Eis
21,50 kg Vegane Bratwurst fein, Art.-Nr.: 293271
8,00 kg Speiseöl, kalt (2–4 °C)
0,15 kg Majoran gerebelt, Art.-Nr.: 249757
0,20 kg Lactalin Z, Art.-Nr.: 283304

Wursthülle

Schäldärme Kal. 22

Verarbeitung

1. Trinkwasser und Eis im Kutter vorlegen und Vegane Bratwurst fein bei 2000 rpm unter Vakuum kuttern, bis eine elastische, feste Masse entsteht (4–6 °C)
2. Speiseöl zugeben und bei hoher Drehzahl unter Vakuum emulgieren (28–30 °C)
3. Lactalin Z und Majoran zugeben und unter Vakuum einmischen
4. Masse in Wursthüllen füllen
5. Kochen 45 Minuten bei 92 °C
6. 5 Minuten Duschen, dann Intervallduschen
7. Im Kühlraum lagern und am nächsten Tag verpacken
8. Optional: bei 85 °C für 20 Minuten nachpasteurisieren

Hinweis: Die Konsistenz des Produktes kann sich v.a. während der ersten 24 Stunden der Lagerung im Kühlraum noch verändern.

Zubereitung: Die Würste in Öl bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Bräunung anbraten

Verzehrempfehlung: ca. 60 °C für die optimale Textur

Vegane Bratwurst Italia

Zutaten

33,30 kg Trinkwasser kalt (8–10 °C)
33,00 kg Eis
3,00 kg Tomatenmark
21,50 kg Vegane Bratwurst fein, Art.-Nr.: 293271
8,00 kg Speiseöl, kalt (2–4 °C)
1,00 kg Bruschetta II, Art.-Nr.: 239441
0,20 kg Basilikum gerebelt, Art.-Nr.: 249752

Wursthülle

Schäldärme Kal. 22

Verarbeitung

1. Trinkwasser, Eis und Tomatenmark im Kutter vorlegen und Vegane Bratwurst fein bei 2000 rpm unter Vakuum kuttern, bis eine elastische, feste Masse entsteht (4–6 °C)
2. Speiseöl zugeben und bei hoher Drehzahl unter Vakuum emulgieren (28–30 °C)
3. Bruschetta II und Basilikum zugeben und unter Vakuum einmischen
4. Masse in Wursthüllen füllen
5. Kochen 45 Minuten bei 92 °C
6. 5 Minuten Duschen, dann Intervallduschen
7. Im Kühlraum lagern und am nächsten Tag verpacken
8. Optional: bei 85 °C für 20 Minuten nachpasteurisieren

Hinweis: Die Konsistenz des Produktes kann sich v.a. während der ersten 24 Stunden der Lagerung im Kühlraum noch verändern.

Zubereitung: Die Würste in Öl bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Bräunung anbraten

Verzehrempfehlung: ca. 60 °C für die optimale Textur



Rezepturen

Veganer Burger

Zutaten

- 30,00 kg Vegan Burger, Art.-Nr.: 276297
- 60,00 kg Trinkwasser, kalt
- 10,00 kg Eis

Zutaten pro kg

- 3,00 g Frischex L, Art.-Nr.: 135585

Verarbeitung

1. Trinkwasser mit Eis und Frischex L mischen, über Vegan Burger geben und gut vermengen
2. Für ca. 20–60 Minuten im Kühlraum quellen lassen
3. In gewünschte Form bringen und unter Schutzatmosphäre verpacken
4. Das Produkt kann alternativ eingefroren und verpackt werden

Zubereitung

1. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl zugeben
2. Die Masse 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten

Zur Verwendung für Burger, Meat Balls, Cevapcici, Hackbraten & Co.

Vegane Majo

Zutaten

- 35,00 kg Trinkwasser
- 5,50 kg Senf
- 7,50 kg Vegane Majo, Art.-Nr.: 293259
- 50,00 kg Speiseöl
- 2,00 kg Essig

Verarbeitung

1. Wasser im Kutter vorlegen, Vegane Majo und Senf unter hoher Messerdrehzahl einkuttern
2. Öl langsam zugeben und Masse unter hoher Messerdrehzahl emulgieren
3. Essig homogen untermengen

Zur Verwendung für vegane Varianten von Majo, Aioli, Remoulade, Cocktailsauce etc.

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Anwendungsrezepturen