

Artikel Nr. KC21-V

Vegane Pfeffer Steaks (rein vegetarisch)

Die vegane Version des "Pfeffer Steaks" welche sogar Fleischesser faszinieren wird! Ausgezeichnet im Geschmack, und täuschend echt für die Sinne. Dieses Produkt besteht hauptsächlich aus Soja Protein und liefert somit eine ausgezeichnete und gesunde Quelle an wertvollem pflanzlichem Eiweiß. Dieses Produkt enthält keine genmanipulierten Zutaten und auch keine künstlichen Farbstoffe, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker, wie z.B. Glutamat.

Haltbarkeit: 18 Monate bei – 18°C

Haltbarkeit nach Auftauen: 7 Tage im Kühlschrank bei 5° C.

Netto Gewicht 300g

Zubereitung:

Kurz in der Pfanne anbraten oder grillen – der perfekte Ersatz für Schweine Steak, und daher klassisch mit Salz Kartoffel oder Püree, und Salat serviert. Weitere Rezept Ideen wären: in Streifen schneiden und mit Zwiebel, Sellerie und Pilze zusammen und mit Soja Sauce betröpfeln. In der asiatischen Küche: in Streifen geschnitten und in einer Reiswein-Zucker-leichte Soja Sauce Marinade eingelegt, anschließend leicht in Weizenmehl paniert und in der Pfanne knusprig gebraten. Anschließend können die gebratenen Streifen noch in eine Pfeffer und Knoblauchsauce geschwenkt und in der Pfanne leicht angeröstet werden. Mit weißem Reis und Salad servieren.

Zutaten:

Soja Protein, Zucker, Soja Sauce, Soja Öl, Pfeffer, natürliche Gewürze

Energiewert	194kcal
Eiweiß	18,7g
Kohlenhydrate	13,7g
Fett	7,2g

