

100% GREEN  
0% MEAT

4 NIEUWE  
PLANT-BASED  
PRODUCTEN

# Vegíbel



VEGAN

NEW

79.747.000

## Boulette Beanette

±24g/stuk - met snijbonen en kidneybonen



VEGAN

NEW

79.748.000

## Twig Sausages

±60g/stuk - knolselder, pastinaak - zonder kunst darm



VEGAN

NEW

79.746.000

## The Pumpkin Patty

± 60g/stuk - met pompoen en salie



VEGAN

NEW

41.615.000

## Boulette Beanette in Marrakeshsaus

verpakt/3kg - 40% boulet 60% saus: met wortel, groene olijven, komijn

# Vegíbel

## BEREIDINGSWIJZEN

### Boulette Beanette

- Oven voorverwarmen op 180°C.
- Doe de balletjes in een hittebestendige schaal.
- Zorg ervoor dat de balletjes niet op elkaar gestapeld liggen.

#### Steamer & Convectionoven

- Bak de ontdooide balletjes op 160° C
- Op kerntemperatuur van 65° C of ± 7min.
- Bijsturen indien nodig

### Boulette Beanette in Marrakeshsaus

#### Steamer

- In de verpakking opwarmen
- Stomen op 85°C
- 45 min.
- Naar een kerntemperatuur van 65°C
- Bijsturen indien nodig

### The Pumpkin Patty

- Oven voorverwarmen op 180°C.
- Doe de burgers in een hittebestendige schaal.
- Zorg ervoor dat de burgers niet op elkaar gestapeld liggen.

#### Steamer

- Bak de ontdooide burgers op combi 160°C met 20% stoom
- Op kerntemperatuur van 65° C of ± 6min.

#### Convectionoven

- Bak de ontdooide burgers op combi 150°C
- Op kerntemperatuur van 65° C of ± 7min.
- Bijsturen indien nodig

### Twig Sausages

- Oven voorverwarmen op 190°C.
- Doe de sausages in een hittebestendige schaal.
- Zorg ervoor dat de sausages niet op elkaar gestapeld liggen.

#### Steamer

- Bak de ontdooide sausages op combi 175°C met 20% stoom
- Op kerntemperatuur van 65° C of ± 6min.

#### Convectionoven

- Bak de ontdooide sausages op combi 170°C
- Op kerntemperatuur van 65° C of ± 7min.
- Bijsturen indien nodig