100% GREEN
0% MEAT

4 NOUVEAUX PRODUITS À BASE DE PLANTES

Vegibel

79.747.000

Boulette Beanette

+-24g/pièce - avec haricots verts et haricots rouges

79.748.000

Twig Saucisses

+-60g/pièce - céleri-rave, panais - sans boyau artificiel

79.746.000

Le Pumpkin Patty

+-60g/pièce - avec poitirons et sauge

41.615.000

Boulette Beanette avec sauce Marrakesh

emballé/3kg - 40% boulette 60% sauce: avec carotte, olives vertes, cumin

Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende

Produced by MECO GROUP

Vegibel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Boulette Beanette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer les boules dans un plat résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que les boulettes ne sont pas empilées les unes sur les autres.

Four à vapeur et four à convection

- Cuire les boulettes décongelées à 160°C
- À température à cœur de 65° C ou +/- 7min.
- Ajuster si nécessaire

Boulette Beanette avec sauce Marrakesh

Four à vapeur

- Réchauffez les vous dans l'emballage
- Vapeur à 85°C
- 45 min.
- À température à cœur de 65°C
- Ajuster si nécessaire

Le Pumpkin Patty

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer les burgers dans un plat résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que les burgers ne sont pas empilés les uns sur les autres.

Four à vapeur

- Cuire les burgers décongelés à une combinaison de 160°C avec 20% de vapeur
- À température à cœur de 65° C ou +/- 6min.

Four à convection

- Cuire les burgers décongelés sur combi 150°C
- À température à cœur de 65° C ou +/- 7min.
- Ajuster si nécessaire

Twig Saucisses

- Préchauffer le four à 190°C.
- Placer les saucisses dans un plat résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que les saucisses ne sont pas empilés les uns sur les autres.

Four à vapeur

- Cuire les saucisses décongelées à une combinaison de 175°C avec 20% de vapeur
- À température à cœur de 65° C ou +/- 6min.

Four à convection

- Cuire les saucisses décongelées sur combi 170°C
- À température à cœur de 65° C ou +/- 7min.
- Ajuster si nécessaire