

VEGANES SCHNITZEL

AUF BASIS VON PFLANZLICHEN PROTEINEN



Produktpass-Nr.: 13370

Die Vorteile:

- Auf Pflanzenbasis
- Hoher Proteingehalt
- Ballaststoffquelle
- Reich an ungesättigten Fettsäuren
- Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) No. 1169/2011

ZUTATENLISTE

Trinkwasser, pflanzliches Öl (Raps), texturiertes Protein (11,2 %) (**SOJAPROTEIN**, Stärke, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENFASER**, **WEIZENMEHL**), Erbsenmehl, Reisgrieß, Verdickungsmittel (E415, E461), Stärke, **SOJAPROTEIN** (enthält Emulgator E322) (1,8 %), Erbsenprotein (1,0 %), Speisesalz, Hefeextrakt, Stabilisator (E262, E331), Citrusfaser, modifizierte Stärke, Zwiebel, Gewürze, Maltodextrin, Säuerungsmittel (E330), Dextrose, natürliches Aroma, Würze, Gewürzextrakte, Aroma

ALLERGENKENNZEICHNUNG

SOJA, WEIZEN

NÄHRWERTE (berechnet auf 100 g)

| | | |
|-----------------------------|--------|---------|
| Energie | 1036kJ | 248kcal |
| Fett | 13,7 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,3 g | |
| Kohlenhydrate | 16,8 g | |
| davon Zucker | 0,8 g | |
| Ballaststoffe | 4,0 g | |
| Eiweiß | 12,5 g | |
| Salz (= Natrium x 2,5) | 2,4 g | |

VEGANES SCHNITZEL

AUF BASIS VON PFLANZLICHEN PROTEINEN



MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

Für das Texturat

Texturat 44 %

9,50 % **PRALLO® Soy Wheat Texturat Chunks**
Art.-Nr. 112911

4,50 % **PRALLO® Struktur**
Art.-Nr. 142146

30,00 % Wasser

Für die Matrix

Matrix 56 %

4,10 % **PRALLO® Matrix V-TSC**
Art.-Nr. 106586

13,10 % Rapsöl, kalt

38,80 % Eiswasser +- 0 °C

Pro kg Gesamtmasse

65,00 g **VAN HEES® Schnitzel Combi Vegan New**
Art.-Nr. 107020

Zum Panieren

50,00 g **VANTASIA® Panier Quick NP 50 oGAF**
Art.-Nr. 101849

150,00 g **VANTASIA® Panier-Quick Gold oGAF**
Art.-Nr. 241226

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Herstellung Texturat

Das Texturat in Wasser ca. 1,5 Stunden einweichen.
Anschließend auf 13 mm wolfen.

Herstellung Matrix

Im Kutter das Pflanzenöl vorlegen und **PRALLO® Matrix V-TSC** in langsamen Gang ca. 2 Min. einmischen. Nun das Eiswasser zugeben und im hohen Gang kuttern, bis zu einer Temperatur von max. 4 °C.

Herstellung Veganes Schnitzel

Das eingeweichte, gewolfte Texturat zugeben und im Rückwärtsgang mit der Matrix gut vermischen, jedoch nicht weiter zerkleinern. Anschließend **VAN HEES® Schnitzel Combi Vegan New** zugeben und ebenfalls gut vermischen. Aus der Masse Kugeln formen und flach in die Form eines Schnitzels drücken. Nun auf ein eingefettetes Blech legen und bei 10 % Feuchte, 120 °C für ca. 12 Min. durchgaren. Nach dem Abkühlen mit **VANTASIA® Panier Quick NP 50 oGAF** und **VANTASIA® Panier-Quick Gold oGAF** panieren, anschließend kühl lagern oder einfrieren.

TECHNOLOGISCHER TIPP:

- Equipment-Empfehlung: Vakuumkutter, Mischer, Wolf, Formmaschine, Panierstrasse
- Optimale Formbarkeit
- Hervorragende Maschinengängigkeit
- Formstabilität beim Braten
- Gefrier-Tau-Stabilität

Der Produktpass wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.




VAN HEES
we know how