



Nährstoffreich und Bewusst:

Die Mischung ist nicht nur eine köstliche Ergänzung für jede Speisekarte, sondern unterstützt auch eine bewusste und nachhaltige Ernährung. Ideal für alle, die Wert auf pflanzliche Ernährung legen, ohne dabei auf Geschmack und Vielfalt verzichten zu wollen.



Grundrezeptur

1.000 g **vegan&moi** PURE RED

1.700 g kaltes Wasser

140 g Öl

40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Balls formen.

Info

Kräuter, Zwiebeln oder weitere Trockengewürze sollten vor der Wasserzugabe mit der Trockenmischung vermengt werden, um eine gleichmäßigere Verteilung zu erreichen. Flüssigwürze mit dem Wasser vermengen und entsprechend von der Wassermenge abziehen.

Koordination Krafticus GmbH
Großrowstr. 1, 66740 Saarlouis
Telefon 06831 937 0

www.krafticus.de
www.veggiecus.de



 **KRAFTICUS**
SPORTS NUTRITION

veggiecus

Plant Balls



Entdecken Sie unsere vielseitige, pflanzliche Mischung, die ideal für den Einsatz im Catering, im Snackbereich, in der Gastronomie / Gemeinschaftsverpflegung usw. geeignet ist. Diese innovative Mischung kombiniert hochwertiges Erbsenprotein, nahrhaftes Reisextrudat und ein reichhaltiges Sonnenblumenkernmehl zu einem geschmackvollen Produkt.





vielseitig

Mit unserer Basismischung bereiten Sie ohne großen Mehraufwand Balls in verschiedensten Geschmacksrichtungen zu.

lange haltbar

Unsere Mischung ist ohne Kühlung lange haltbar und lässt sich somit sehr gut bevorraten.

auf Vorrat produziert

Die Balls lassen sich problemlos vorproduzieren und dann gefrieren. Sie können dann tiefgefroren gebraten oder erhitzt werden.

Maschinenentauglichkeit

Unsere Mischung ist für die industrielle Verarbeitung sehr gut geeignet.





Fazit

Mit unserer Mischung bieten Sie Ihren Gästen ein gesundes, schmackhaftes und vielseitiges Produkt, das in keiner Küche fehlen sollte. Bringen Sie die Zukunft des Genusses auf Ihren Tisch – nachhaltig, nahrhaft und voller Geschmack!