

CIRCULAR FOOD SOLUTIONS

Produktname: BRAUER CUTS NATURE (TK)
Artikelnummer: 3812

Beschreibung: Vegane Cuts (Streifen), hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Malztreber und Schweizer Erbsenprotein. Reich an Protein- und Ballaststoffen arm an Fett. Dünn gehobelt und daher mit idealer Struktur für fleischlose Alternativen wie Kebab- und Gyrosgerichte.

Zustand: tiefgefrorenes Halbfabrikat, zum Gekochtesen.



Zutaten:

Gerstenmalzprodukt (CH) (Gerstenmalztreber (CH), Gerstenmalzextrakt (CH)¹), Erbsenprotein (CH), Weizenkleber, Wasser, Salz (CH), natürliche Aromen

¹ **Gerstenmalzextrakt kann auch durch das Wort Gerstenmalzauszug ersetzt werden**

Nährwerte pro 100 g:	
Energie	748 kJ / 177 kcal
Fett	1.6 g
davon gesättigt:	0.3 g
Kohlenhydrate	7.2 g
davon Zucker	1.1 g
Ballaststoffe	7.1 g
Protein	30.0 g
Salz (berechnet aus Na)	1.1 g
Eisen (Fe)	30 mg

Geschmack / Geruch: Aromatisch, leicht nussig / leicht getreidig

Farbe: Hellbraune Farbe, Bräunung durch Anbraten.

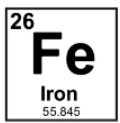
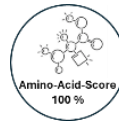
Textur: Bissfeste Textur, wie mageres Kebabfleisch.

Grösse: Unregelmässiger Schnitt: Höhe: 1-3 mm; Länge: 10-60 mm; Breite: 10-25 mm

Verfügbare Labels: Swissness

Auslobungen Hoher Proteingehalt, hoher Ballaststoffgehalt, fettarm, Quelle von Eisen

Aminosäure Score Hoher Aminosäurescore: 100% (Grundlage: FAO 2013, Erwachsene > 18 Jahre), limitierende Aminosäure: Lysin (100% Verfügbarkeit)



Lagerzustand: Bei $\leq -18^{\circ}\text{C}$ lagern. Nach dem Auftauen bei $\leq +5^{\circ}\text{C}$ lagern, innerhalb von 5 Tagen verwenden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Haltbarkeit: Siehe Etikett (6 Monate ab Produktion)

Verpackung: Tiefgefroren (TK), 4 kg im Karton (4x 1 kg), vakuumiert

Allergene einschließlich ihrer Derivate aus den Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung		
01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	Ja, Zutat
02	Krebstiere und Krebstiere	Nein
03	Eier und Eiprodukte	Nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
05	Erdnüsse und Erdnussprodukte	Nein
06	Soja und Sojaprodukte	Nein
07	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	Nein
08	Nüsse und daraus hergestellte Produkte	Nein
09	Sellerie und Sellerieprodukte	Nein
10	Senf und Senferzeugnisse	Nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen $> 10 \text{ mg/kg}$ oder 10 ml/l als SO_2	Nein
13	Mollusken und Mollusken Erzeugnisse	Nein
14	Lupine und Lupinenprodukte	Nein

Lebensmittelrechtliche Hinweise:

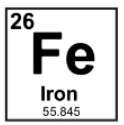
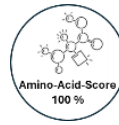
Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen dem schweizerischen Lebensmittelgesetz. Die Rückstände entsprechen den jeweils aktuell gültigen rechtlichen Vorschriften der Schweiz. Das Produkt enthält keine Rückstände von genetisch verändertem Material. Das Produkt wurde nicht bestrahlt. Diese Produktspezifikation dient der Übersicht und wurde nach bestem Wissen und Gewissen nach unserem heutigen Wissensstand erstellt.

Zubereitung & Serviervorschläge

Auftauen: Idealerweise langsam (z.B. über Nacht) im Kühlschrank auftauen lassen

Würzen / Marinieren: Nach belieben mit Öl und Gewürzen marinieren und einziehen lassen. Rezeptempfehlungen, siehe unten.

Erwärmen: Anbraten: Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten.
Konvektomat: Marinierte Cuts gleichmässig auf Backblech verteilen und idealerweise unter Dampfzugabe erwärmen: Richtwert: 160°C / 10 Minuten; anzupassen an Menge, Gargrad und Konvektomatentyp.



Rezeptempfehlungen		Beschreibung	Zubereitung	Gewürzmischung
KEBAB		Klassischer Kebab Geschmack, perfekt für die Zubereitung von Döner, Dürüm oder auch als Topping auf Pommes.	1000 g Brauer Cuts 90 g Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume) 50 g Gewürzmischung	MANE Kebab Gewürzmischung: AT:
GREEK-GYROS		Verfeinert mit Joghurt (Milch), ideal für gebratenes veganes Gyros mit Zwiebeln oder Gyros Pita.	1000 g Brauer Cuts 90 g Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume) 50 g Gewürzmischung	MANE Greek Gewürzmischung: AT:
VIETNAMESE		Asiatische Note, ideal als Suppeneinlage (z.B. vietnamesische Phở Suppe) oder als Salattopping.	1000 g Brauer Cuts 90 g Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume) 50 g Gewürzmischung	MANE Vietnamese Gewürzmischung: AT:

Circular Food Solutions – Aus Biertreber wird Zukunft

Circular Food Solution nutzt seit 2024 Schweizer **Biertreber** – ein wertvolles Nebenprodukt der Bierherstellung – und verwandelt diesen in **innovative Lebensmittel mit hervorragenden Nährwerten**. Reich an **pflanzlichem Eiweiss, Ballaststoffen und Mineralstoffen** wird der Treber Teil einer cleveren und nachhaltigen **Kreislaufwirtschaft**: lokal verarbeitet, ressourcenschonend produziert, voller **Geschmack und Funktionalität**.

100% Schweiz, 100% Qualität, 100% nachhaltig

Circular Food Solutions - Ernährung neu gedacht!

Mehr erfahren unter: www.circular-food-solutions.com

				Entdecken Sie auch unsere <i>Frozen2Fresh</i> Produkte. Schnell zubereitet & stark im Geschmack! Ideal für die moderne Gastronomie.			
							
BRAUER BOLOGNESE		BRAUER CHILI		GELBES BRAUER CURRY		BRAUER G'SCHNETZELTES	