



Produktname: BRAUER BOLOGNESE (VEGAN, F2F)
Artikelnummer: 3805

Beschreibung: Würzige Sauce Bolognese aus veganem Hackfleisch, hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Malztreber und Schweizer Erbsenprotein. Die nachhaltige und gesunde Alternative für die vegane Zubereitung von klassischen Hackfleischgerichten wie Spaghetti Bolognese und Lasagne.

Zustand: Tiefgefrorene Sauce, zum Aufwärmen.



Nährwerte pro 100 g:	
Energie	373 kJ / 89 kcal
Fett	2.6 g
davon gesättigt:	0.5 g
Kohlenhydrate	4.5 g
davon Zucker	2.4 g
Ballaststoffe	2.7 g
Protein	9.6 g
Salz (berechnet aus Na)	1.5 g

Zutaten: Tomaten gehackt 33% (Gehackte Tomaten, Tomatensaft, Säureregulator: Zitronensäure), Veganes Hackfleisch 29% (**GERSTEN**malzprodukt (**GERSTEN**malztreber, **GERSTEN**malzextrakt), Erbsenprotein, **WEIZEN**kleber, Wasser, Salz, natürliche Aromen), Wasser, Gemüsewürfel (**SELLERIE**), Rotwein (vegan, **SULFITE**), Olivenöl, Zwiebeln, Tomatenmark, vegane Demi-Glace (Modifizierte Stärke, Reismehl, Aromen, Hefeextrakt, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Speisesalz, Zucker, karamellisierter Zucker, Maltodextrin, Zitronensaftpulver, Kräuter, Gewürze), Knoblauch, Gewürze

Verfügbare Labels: Swissness

Auslobungen Hoher Proteingehalt, hoher Ballaststoffgehalt, fettarm

Lagerzustand: Bei $\leq -18^{\circ}\text{C}$ lagern. Nach dem Auftauen bei $\leq +5^{\circ}\text{C}$ lagern, innerhalb von 3 Tagen verwenden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Haltbarkeit: Siehe Etikett (6 Monate ab Produktion)

Verpackung: Tiefgefroren (TK), 10 kg im Karton (4x 2.5 kg), vakuumiert



Allergene einschließlich ihrer Derivate aus den Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung		
01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	JA
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	JA
10	Senf und Senferzeugnisse	Nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO ₂	JA
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 / Kühlhaus auftauen lassen. Alternativ im Wasserbad / Steamer bei 85°C ca. 30 Minuten auftauen.

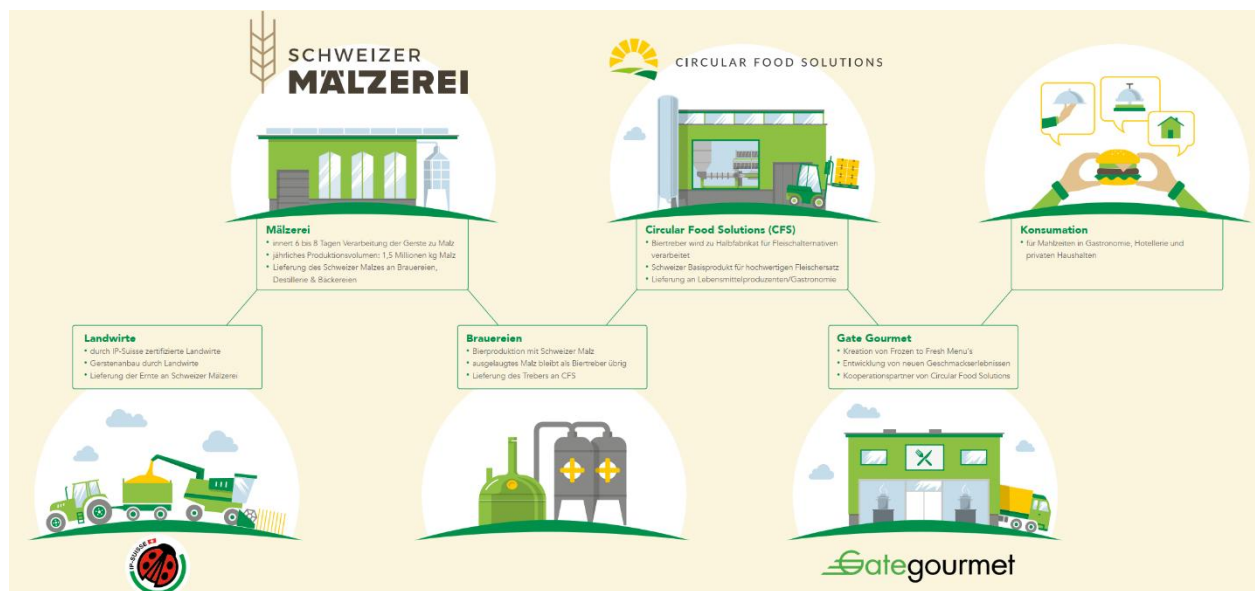
Erwärmen: In der Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren aufwärmen im Wasserbad / Steamer bei 85°C ca. 20 Minuten erwärmen.

Anrichten: Zusammen mit Pasta (z.B. Spaghetti) servieren.
Mit frischen Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin) garnieren.
Mit confierter Kirschtomate verfeinern
Für vegetarische Gerichte: Mit Reibekäse (Parmesan, Grana Padano, Sbrinz, **MILCH**) bestreuen



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 «nature» Produkte - die perfekte Grundlage für Ihre kreative, fleischlose Küche.



BRAUER CHUNKS



BRAUER HACK



BRAUER CUTS