Soja-Schnetzel grob

8 - 30 mm, aus europäischem Anbau, abgepackt im Hause Rapunzel

Zutaten
SOJABOHNEN* texturiert und teilentfettet
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Pflanzlicher Fleischersatz - vielseitig verwendbar. Aufgrund ihres hohen Proteingehalts sind Soja-Schnetzel unverzichtbar in der vegetarischen und veganen Küche. Sie nehmen den Geschmack von Gewürzen sehr gut auf. Gegart ergeben die Schnetzel ca. die 3-fache Menge.

Herstellung
Soja-Schnetzel werden aus getrockneten Sojabohnen hergestellt. Die Sojabohnen werden gepresst, anschließend wird der Presskuchen mit Dampf und Druck wieder aufgelockert. Um die gewünschte Größe zu erreichen wird das Endprodukt gesiebt, sortiert und abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Frankreich

Verwendung
pflanzlicher Fleischersatz - ideal für Geschnetzeltes, Gulasch, Frikassee, Gyros-Gerichte und würzige Ragouts

Zubereitungshinweis
100g Soja-Schnetzel in 300 ml Gemüsebrühe aufkochen. 10 Minuten quellen lassen und anschließend abgießen. Ergibt gegart ca. die 3-fache Menge.

Lagerhinweis
Bitte kühl, dunkel und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Sojabohnenprodukt, texturiert, aus teilentfetteten Sojabohnen

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1560 kJ
Brennwert kcal	371 kcal
Fett	7,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,30 g
Kohlenhydrate	16,30 g
davon Zucker	7,20 g
Ballaststoffe	14,7 g
Eiweiß	52,00 g
Salz	0,030 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse