

Produktedetails Seitan geschnitten und mariniert TK, Outlawz Food GmbH

Betrieb:

*Outlawz Food GmbH
Kevin Schmid
Scheibenstrasse 44
3014 Bern*

*info@outlawzfood.ch
www.outlawzfood.ch
079 239 40 82*

CHE-456.554.956

Produktbeschreibung:

Unser Produkt ist 100% Vegan. Es eignet sich gekocht wie auch roh zum Essen. Es hat eine fleischähnliche Konsistenz und ist auch im Geschmack nicht meilenweit entfernt. Es eignet sich als Fleischersatz, z.B. Als Kebab „Vleisch“, roh als „Voastbeef“, gehackt als „Speckersatz“, geschreddert als Burger oder „Hackfleisch“. Die Möglichkeiten sind nahezu unbeschränkt.

Zutaten:

Wasser, Weizenprotein, Zwiebeln, Rotwein, Kartoffeln, Tomaten, Karotten, Tomatenmark, Knollensellerie, Kichererbsenmehl, Gemüsebouillon, Salz, Paprika, Sojasauce, Pfeffer schwarz, Cayenne Pfeffer, Senfkorn

Nährwerte:

*Energie: 163kcal / 689kJ Eiweiss 28.4gr
Kohlenhydrate 7.1g
Salz 2.1g
Fett 2.5g*

Haltbarkeit:

Wir garantieren, solange die Kühlkette komplett eingehalten wird, eine tiefgefrorene Mindesthaltbarkeit von 5 Monaten. Sobald das Produkt aufgetaut ist sollte es innerhalb von 5 Tagen verbraucht werden.

Lagerung:

Das Produkt sollte zwischen -17 und -20 Grad gelagert werden und bei 5 Grad aufgetaut.

Produktion:

Für die Seitanproduktion wird 100% Schweizer Gemüse verwendet, zudem ist das Weizenprotein Bio Zertifiziert.

Das Gemüse und alle Zutaten bis auf das Mehl sind gekocht, dannach werden sie mit dem Mehl

gemischt und so gedämpft.

Nach abkühlen des Produkts wird das Produkt geschnitten und dannach mariniert, vaakumiert (98%) und schockgefrohren.

Qualität und Hygiene:

In der Produktionsstätte in St. Margrethen hat es eine Eingangsschleuse, es wird mit Hauben und Kitteln gearbeitet.

Die Qualitätskontrolle erfolgt durch Kevin Schmid (Geschäftsführer) und Zino Gensch (Produktionsleiter).

Es werden mind. Jährlich Laboranalysen durchgeführt.

Die Produktion wird in Zusammenarbeit mit:

*ZAVA FOOD GMBH
Alte Steinhauserstrasse 33
CH-6330 Cham*

CHE-216.042.583

durchgeführt.

Barcode:



Kevin Schmid, 16.11.2018 Bern