

Soja-Geschnetzeltes asiatisch

Asiatische Küche auf vegane Art

Das Soja-Geschnetzelte auf asiatische Art ist komplett vegan und überzeugt mit süß-saurem Geschmack und einer fruchtigen Note. Perfekt zum Ergänzen mit asiatischen Gemüsen und Gewürzen.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 250 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es zum Kochen. Anschließend etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Gluten, Soja



FÜLLMENGE

6 kg = 24 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

250 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegan

ART.-NR. 60

**ASIATISCH
GENIESSEN**

