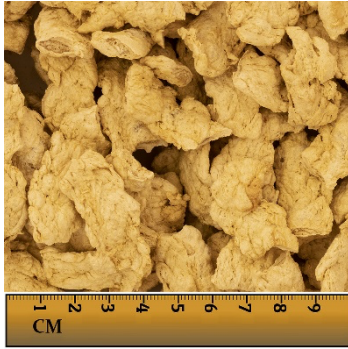


製品一覧：

スライス(Slices)



マリネやローストした植物肉ピースとして、様々なお料理にお使いいただけます。

トッピングとして、サラダに、スープに、パンの具としても使用可。

「スライス」は長期間保存される液体やソースに浸しても、その構造と形状を保ちます。

浸漬時間:10分

納品形態:

1kg 袋

7.5kg カートン

ビッグバッグ

シュレット(Shreds)



ひき肉の代用品として最適。

「シュレット」には非常に優れた結着効果があり、純粋な植物性ステーキにも、シュレットをひき肉と混ぜ合わせたミートボール／ハンバーガーにも適しています。

浸漬時間:2分

納品形態:

1.25kg 袋

8.5kg カートン

ビッグバッグ

フレーク (Flakes)



伝統的に豚肉や鶏肉が使われる煮込み料理など、やや柔らかめの肉片が望まれる煮込み料理の多くに使用できる。

浸漬時間:10分

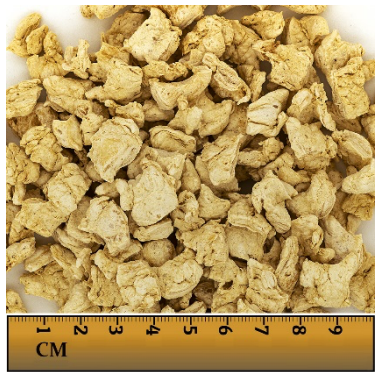
納品形態:

1.25kg 袋

8kg カートン

ビッグバッグ

ミンチ (Mince)



昔ながらの手切り肉の形と大きさと、サイズや形は不揃い。ラグー、多くのシチューに適しており、他のフレーバー同様、マリネもできる。

浸漬時間:5分

納品形態:

1.25kg 袋

8.5kg カートン

ビッグバッグ

ミンチミニ(Mince Mini)



ひき肉の代わりに、様々な料理に最適。フライパンで炒めた「フェーコン」またはマリネしたものをピザにお勧め。

浸漬時間:3分

納品形態:

1.25kg 袋

7kg カートン

ビッグバッグ

ストライプ(Strips)



炒め物やピザのトッピング、"ハム"の千切り、天ぷらに最適。カラッと揚げるもよし、マリネやローストしてスープにもお勧め！

浸漬時間:8分

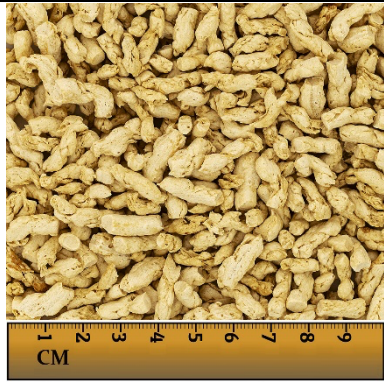
納品形態:

0.7kg 袋

4.5kg カートン

ビッグバッグ

グラニューレイト 8020(Granulate 8020)



ボロネーゼやラザニアなどの料理に適しています。また、小さなお子様向けの料理にも適しています。グラニューレイト 8020 はグラニューレイト 1000 に比べ、しっかりとした「噛み応え」とコシがあります。

浸漬時間:4分

納品形態:

1.75kg 袋

12kg カートン

ビッグバッグ

グラニューレイトソフト 1000(Granulate soft 1000)



このグラニューレイト 1000 は 100%エンドウ豆を使用しているため、ソラ豆を含むグラニューレイト 8020 よりも調理中に柔らかくなります。その為グラニューレイト 1000 は、しっかりとした「噛みごたえ」を必要としないパテ、フムス、パン、ケーキなどの調理に適しています。

浸漬時間:3分

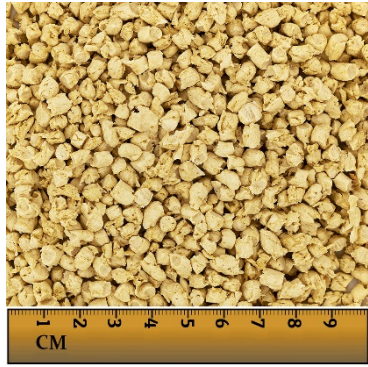
納品形態:

1.75kg 袋

12kg カートン

ビッグバッグ

グラニューレイトミニ 1000(Granulate Mini 1000)



パン、ケーキ、プロテインバー、お菓子、フムス、パテなどに最適。また、オートミール、デザート、ミューズリーなどに、浸漬や加熱処理なしで「生のまま」ふりかけて食べても美味しい。

浸漬時間:2分

納品形態:

1.75kg 袋

12kg カートン

ビッグバッグ

ナノストライプ(Nano Strips)



千切りのような非常に薄く細かい切れ端は、結着効果も高い。だからミートボールにも最適。少量のココナッツオイル、スモークパプリカ、塩を加えて強火で炒めると、特にカリッとした食感になる！また、チョコレートでコーティングしてケーキやデザートに振り掛けたり、そのまま料理に振り掛けたりすることもできる。

水に浸す必要はないが、スパイスを加えた液体に2分間浸しておくといよい。

納品形態:

5kg カートン

ビッグバッグ

チャンク(Chunks)



大きな塊の「チャンク」は、軟らかくしてミキサーにかけ、肉のような小片にするのに適しています。また、串焼きやオープン料理、プルミートにも最適です。

漬込時間：30分

納品形態:

850g 袋

6kg カートン

ビッグバッグ

バイツ (Bites)



ツナを使わないムース、チキンサラダ、サバを使わないサラダなど、コールドカットサラダやクリーム系のサラダに混ぜて使うのに最適です。

また、煮込み料理やオープン焼きのマリネにも最適です。

漬込時間：15分。

納品形態:

1kg 袋

7.5kg カートン

ビッグバッグ
