Perfekt für Metzgereien, Partyservice, Gastronomie

konventionell - bio GEWÜRZE WURSTBEDARF traditionell - vegan

Jeder Biss ein fleischloser Genuss

- Warum Fleischersatz
- Vegan & Moi Fleischersatz
- Hackfleisch Ersatz
- Viskofan Veggie Därme
- Rezeptideen

- Von der Idee bis zur Umsetzung
- Hochwertiger Fleischersatz
- Abgestimmte Gewürzmischungen
- Essbare Viskofan-Wursthüllen

Fleischersatz selbst herstellen und eine Vielzahl an Produkten und Gerichten anbieten.

Alles aus einer Hand!

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

seit 1985 erhalten Sie im Ladengeschäft meiner Eltern in Niederbayern hochwertige Gewürze und Wurstbedarf-Artikel.

2012 habe ich, Birgit Högl-Späth, den Onlineshop für Gewürze und Wurstbedarf gegründet.

Bei uns erhalten Sie hochwertige Gewürze (auch in Bio-Qualität) Gewürzmischungen, Wurstgewürze, Kunst- u. Naturdärme, Vakuumbeutel und vieles mehr.

- Wir führen nur beste Markenprodukte, wie z.B. von unserem Premiumanbieter Hagesüd Gewürzwerke in Hemmingen oder unserem langjährigen Partner Schuco Gewürze in Nürnberg.
- Wir legen viel Wert auf umweltbewusste und nachhaltige Verpackung. Deshalb werden unsere Gewürze in umweltfreundliche Kraftpapierbeutel abgefüllt. Dank des Druckverschlusses lassen sich die Beutel beliebig oft wieder verschließen.

Seit einigen Jahren beschäftigen wir uns auch mit dem Thema „fleischlose Alternativen".

Der Umbruch in der Lebensmittelbranche ist spürbar: Der Trend geht hin zu vegetarischen und veganen Ernährungsformen.
Wer langfristig den Trend ignoriert, läuft Gefahr, Kunden zu verlieren.

Daher möchten wir unser Know-how gerne an Sie weitergeben!

Ihre
Högl-Späth
Birgit Högl-Späth

Gewürze und Wurstbedarf Birgit Högl-Späth
Simmling 54 - 94469 Deggendorf - Telefon 0991/4054560 - www.gewuerze-wurstbedarf.de - info@gewuerze-wurstbedarf.de

Alle Informationen und Rezepte sind sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. **Gewürze-Wurstbedarf** übernimmt für eventuelle Nachteile oder Schäden keine Haftung. Fotorechte im Besitz des Herausgebers.

WARUM FLEISCHERSATZ?

Warum überhaupt Fleischersatz anbieten?

Immer mehr Menschen verzichten oder reduzieren ihren Fleischkonsum.
Das ist bereits jetzt kein Nischentrend mehr.
Pflanzliche Alternativprodukte haben einen festen Bestandteil in Supermärkten.
Sie sind Teil der täglichen Ernährung vieler Menschen.
Viele wollen aber dennoch nicht auf die Grillwurst, das Schnitzel oder den Burger verzichten.
Fleischersatzprodukte im Catering oder in Gaststätten werden immer populärer.

Sind Veganer/Vegetarier eine Bedrohung für Metzgereien?

Nein, im Gegenteil.
Erfolgreiches Fleischerhandwerk steht gleichermaßen für Tradition und Zeitgeist.

Ihre Kunden werden begeistert sein, dass Sie nicht gezwungen sind, Industrieprodukte im Einzelhandel zu kaufen!

Ist Fleischersatz gesund und schmeckt auch gut?

Ja, wir haben viel ausprobiert und uns hat der Fleischersatz von **vegan&moi** absolut überzeugt.

Die Inhaltsstoffe sind sehr gut und geschmacklich ausgezeichnet.
Der Unterschied zu Fleisch ist kaum zu unterscheiden!

Darf Fleischersatz mit Fleisch in Berührung kommen?

Prinzipiell ja. Die Produkte dürfen dann aber nicht als vegan/vegetarisch deklariert werden.
Sie können aber als „fleischlos“ gekennzeichnet werden, dann ist das kein Problem.

Lohnt sich der Aufwand?

Die Umsetzung ist unglaublich **einfach!**

Ja

Die Umsetzung ist unglaublich **kostengünstig!**

Wir helfen Ihnen dabei.

Bieten Sie fleischlose Alternativen an.

Mit wenigen Handgriffen und Kosten können Sie Ihre Zielgruppe erweitern!

REZEPTIDEEN

Fleischlose Nuggets “Chicken Style” (ca. 95 Stück a´30g):

1000g vegan&moi PURE, Würzung nach Geschmack, 40g Salz –> verrühren
140g Öl und 1700g kaltes Wasser –> zufügen und verrühren

Masse nach dem Verrühren ca. 15-30 Minuten kühl quellen lassen, zu Nuggets formen und panieren.

Fleischloser Hackbraten (1kg):

350g vegan&moi PURE , 100g Zwiebelwürfel (andünsten) mit 10g Knoblauch, 10g Senf, 10g Tomatenmark, 10g Salz, 1,5g Pfeffer, 2g Paprika –> verrühren
300g Gemüsefond (abgekühlt) mit 50g Öl, 300g kaltes Wasser –> verrühren

Masse nach dem Verrühren, mindestens 30 Minuten kühl quellen lassen, danach entsprechend Formen. Im Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten garen.
Wer ihn noch etwas knuspriger mag, kann noch 10 Minuten den Grill dazuschalten.

Tipp: Mit Wurzelgemüse und weiterem Gemüsefond in dem Bräter der Rouladen entsteht nach dem Garen in dem Ofen ein leckerer Bratenfond.

Fleischlose Cevapcici (3000g Masse):

1000g vegan&moi PURE RED, 40g Cevapcici Gewürzmischung, 200g Zwiebeln, 15g Knoblauchzehen, 40g Salz –> verrühren
230g Öl und 1750g kaltes Wasser –> zufügen und verrühren

Masse nach dem Verrühren ca. 15-30 Minuten kühl quellen lassen, zu Cevapcici formen und in Fett von allen Seiten braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.
Bratzeit ca. 7 Minuten.

Fleischlose Burger-Patty, ca. 25 Stück a´120g

1000g vegan&moi AROMATIC
2000g kaltes Wasser –> zufügen

Masse verrühren und ca. 15-30 Minuten kühl quellen lassen und zu Patties formen.

REZEPTIDEEN

Fleischlose Bällchen (ca. 71 Bällchen a´40g):

1000g vegan&moi PURE RED, Hackbraten-Gewürzmischung, 40g Salz –> verrühren, mit 140g Öl und 1700g kaltes Wasser –> verrühren

Masse nach dem Verrühren ca. 15-30 Minuten kühl quellen lassen, zu Bällchen formen (Bällchen können beliebig gewürzt oder mit Zwiebelstücken verfeinert werden)

Fleischlose Grillspieße ca. 40 Spieße

1000g vegan&moi AROMATIC, 2000g kaltes Wasser –> verrühren,
Masse nach dem Verrühren ca. 15-30 Minuten kühl quellen lassen.

Die Tortillas gleichmäßig mit der Masse bestreichen, dabei ringsherum einen Rand von mindestens 1 cm frei lassen. Tortillas möglichst fest aufrollen. Die leeren Enden der Rollen wegschneiden. Aus jeder Rolle 6 Stück schneiden und flach liegend aufspießen. Nun die Spieße in heißem Fett von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten oder auf dem Grill von beiden Seiten grillen.

Fleischlose Merguez für 3000g Masse:

1000g vegan&moi PURE RED, Merguez Gewürzmischung, 40g Salz –>hinzufügen und verrühren, mit 140g Öl und 1700g kaltes Wasser –> verrühren
In unseren **Viskofan Veggie Darm** Kaliber 21 füllen.
Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine (Füllrohr: 12mm) füllen, abbinden und bei 75°Grad / 30 Minuten brühen.

Fleischlose Bratwurst “Thüringer Art” ca. 1kg Masse

350g vegan&moi PURE, 12g Gewürzmischung (Thüringer Art), 22g Salz –> verrühren
50g Öl und 600g kaltes Wasser –> zufügen und verrühren
In unseren **Viskofan Veggie Darm** Kaliber 21 füllen. Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine (Füllrohr: 12mm) füllen, abbinden und bei 75°Grad ca. 30 Minuten brühen.

VEGAN & MOI FLEISCHERSATZ

Vielseitig & individuell

Heute Burger, morgen Nuggets oder Bratwürste? Kein Problem.
Mit den 3 Basismischungen bereiten Sie ohne viel Aufwand richtig leckere Produkte und Gerichte zu. Die Würzung kann nach Belieben selbst bestimmt werden.
So bleibt der gewohnte Geschmack erhalten!

Lange haltbar & minimaler Lagerplatz

vegan&moi ist ohne Kühlung lange haltbar und lässt sich dadurch sehr gut vorbereiten. So ist die Mischung bei Bedarf schnell angerührt. Die Quellzeit beträgt nur 15 Minuten.
Zubereitete Produkte (z.B. Patties) können gekühlt mindestens 3 Tage aufbewahrt werden.

Maschinentauglich

vegan&moi lässt sich mit allen Maschinen sehr gut verarbeiten, vom Mischvorgang bis hin zur Portionierung. Natürlich kann die Masse auch per Hand angerührt werden.

Auf Vorrat produzieren

Frikadellen, Burger-Patties, Hackbällchen, Bratwürste, Nuggets ... lassen sich problemlos vorproduzieren und dann einfrieren. Die Produkte können tiefgefroren gebraten bzw. erhitzt werden.

Pure
Geschmacksneutral
ohne Färbung

Pure Red
Geschmacksneutral
rote Färbung

Aromatic
Gebrauchsfertig gewürzt
rote Färbung

vegan&moi basiert auf Erbsen und ist ohne Soja und Palmfett hergestellt:
Ein fleischloses Geschmackserlebnis, das auch Fleischliebhaber gerne mal auf Fleisch verzichten lässt!

HACKFLEISCH ERSATZ

Bio Sonnenblumenhack von der Sunflower Family

Mit unserem **sunflowerHack** kann man grundsätzlich alles kochen, was man auch mit Hackfleisch machen kann. Der leichte Geschmack nach Sonnenblumen gibt dem Gericht eine leckere nussige Note. Da das sunflowerHack zu 100% aus Sonnenblumenprotein besteht, gibt es auch keine Unverträglichkeiten.

Der blumigste & proteinreichste Fleischersatz!

Anwendung:

Die Zubereitung ist sehr einfach: Kein Anrühren, kein Einweichen notwendig (aber möglich).
Zu beachten ist, dass das Sonnenblumenhack die doppelte Menge an Flüssigkeit aufsaugt.
Ansonsten ist das Sonnenblumenhack so zu verwenden, als wäre es Hackfleisch.

VISKOFAN VEGGIE DÄRME

Eine einzigartige pflanzliche Hülle von Viscofan, 100% pflanzlich, absolut Feuchtigkeitsbeständig, zum Kochen, Dampfgaren, Brühen und Einfrieren geeignet.

- absolut transparent
- reißfest
- sehr schöner Glanz

- sehr knackig im Biss
- hervorragende Brat- und Grilleigenschaft

Verarbeitung:

Der Viscofan Veggie Wurstdarm ist füllfertig und somit sofort einsatzbereit!
Die Därme müssen trocken gefüllt werden - nicht wässern!
Für manuelle, halbautomatische Füllmaschinen geeignet.
Füllrohre müssen frei von Kondenswasser sein

Die essbare vegane Wursthülle!

Diese Därme müssen Sie einfach kennen lernen!

Bestellung und Bezahlung

konventionell - bio
GEWÜRZE WURSTBEDARF
traditionell - vegan

15% Rabatt auf Ihren 1. Einkauf

CODE: broschüre1

Unser gesamtes Sortiment ist unter :
www.gewuerze-wurstbedarf.de
sofort bestellbar

Wir überzeugen durch:

- schnelle Lieferzeiten
- kostengünstiger Versand (nur 4,90 €)
- Auswahl verschiedenster Zahlungsarten
- höchste Verfügbarkeit
- top Preis-Leistungs-Verhältnis

Für Rückfragen stehen wir selbstverständlich gerne zur Verfügung:

Telefonisch 0991 - 4054560 oder per E-Mail: info@gewuerze-wurstbedarf.de

Impressum:
Gewürze und Wurstbedarf
Birgit Högl-Späth
Simmling 54
94469 Deggendorf