

**Produktname:** BREWER'S CHILI SIN CARNE (VEGAN, F2F)  
**Artikelnummer:** 3801

**Beschreibung:** Würziges Chili sin Carne aus veganem Hackfleisch, hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Malztreber und Schweizer Erbsenprotein. Die fleischlose Alternative mit hohem Protein- und Ballaststoffgehalt. Schnell und unkompliziert zubereitet und stark im Geschmack – ideal für die moderne Gastronomie.

**Zustand:** Tiefgefrorenes Fertiggericht, zum Aufwärmen.



Nährwerte pro 100 g:	
Energie	464 kJ / 111 kcal
Fett	3.0 g
<i>davon gesättigt:</i>	<i>0.6 g</i>
Kohlenhydrate	8.1 g
<i>davon Zucker</i>	<i>2.7 g</i>
Ballaststoffe	3.6 g
Protein	9.9 g
Salz (berechnet aus Na)	1.0 g

**Zutaten:** Veganes Hackfleisch 25.8% (**GERSTEN**malzprodukt (**GERSTEN**malztreber, **GERSTEN**malzextrakt), Erbsenprotein, **WEIZEN**kleber, Wasser, Salz, natürliche Aromen), Tomaten gehackt 19% (Gehackte Tomaten, Tomatensaft, Säureregulator: Zitronensäure), Wasser, Rote Bohnen vorgequollen 13% (rote Bohnen, Wasser, Speiseessig, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan), Zwiebeln, Gewürzextrakt), Mais 10%, Rotwein (**SULFITE**), Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Tomatenmark, Demi-Glace vegan (Modifizierte Stärke, Reismehl, Aromen, Hefeextrakt, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Speisesalz, Zucker, karamellierter Zucker, Maltodextrin, Zitronensaftpulver, Kräuter, Gewürze), Mehlschwitze (**WEIZENMEHL**, Palmfett, Farbstoff Ammoniak-Zuckerkulör, Karamellzuckersirup, Maltodextrin), Knoblauch, Gewürze

**Verfügbare Labels:** Swissness

**Auslobungen** Hoher Proteingehalt, hoher Ballaststoffgehalt, fettarm

**Lagerzustand:** Bei  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  lagern. Nach dem Auftauen bei  $\leq +5^{\circ}\text{C}$  lagern, innerhalb von 3 Tagen verwenden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



VEGAN



UPCYCLED



HIGH FIBRE



LOW FAT



HIGH PROTEIN

**Haltbarkeit:** Siehe Etikett (18 Monate ab Produktion)

**Verpackung:** Tiefgefroren (TK), 10 kg im Karton (4x 2.5 kg), vakuumiert

<b>Allergene einschließlich ihrer Derivate aus den Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung</b>		
01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	<b>JA</b>
02	Krebstiere und Krebstiere	Nein
03	Eier und Eiprodukte	Nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
05	Erdnüsse und Erdnussprodukte	Nein
06	Soja und Sojaprodukte	Nein
07	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	Nein
08	Nüsse und daraus hergestellte Produkte	Nein
09	Sellerie und Sellerieprodukte	Nein
10	Senf und Senferzeugnisse	Nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO <sub>2</sub>	<b>JA</b>
13	Mollusken und Mollusken Erzeugnisse	Nein
14	Lupine und Lupinenprodukte	Nein

### **Lebensmittelrechtliche Hinweise:**

Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen dem schweizerischen Lebensmittelgesetz. Die Rückstände entsprechen den jeweils aktuell gültigen rechtlichen Vorschriften der Schweiz. Das Produkt enthält keine Rückstände von genetisch verändertem Material. Das Produkt wurde nicht bestrahlt. Diese Produktspezifikation dient der Übersicht und wurde nach bestem Wissen und Gewissen nach unserem heutigen Wissensstand erstellt.

## **Zubereitung & Serviervorschläge**

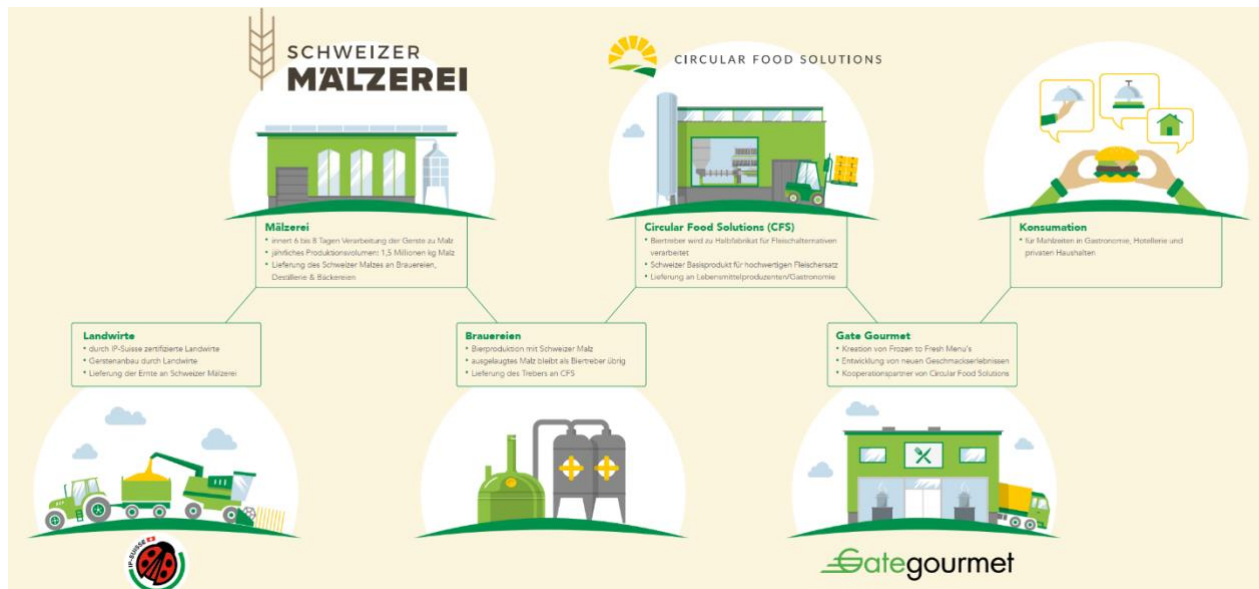
**Auftauen:** Idealerweise langsam (z.B. über Nacht) im Kühlschrank / Kühlhaus auftauen lassen. Alternativ im Wasserbad / Steamer bei 85°C ca. 30 Minuten auftauen.

**Erwärmen:** In der Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren aufwärmen, im Wasserbad / Steamer bei 85°C ca. 20 Minuten erwärmen.

**Anrichten:** Pur oder in Kombination mit Brot / Reis / Couscous als Beilage servieren. Mit Petersilie, Peperonistreifen, Chili, Röstzwiebeln, Limettenschnitzen verfeinern. Vegetarische Gerichte mit Crème fraîche (**MILCH**) anrichten.

## Circular Food Solutions – Aus Biertreber wird Zukunft

Circular Food Solution nutzt seit 2024 Schweizer **Biertreber** – ein wertvolles Nebenprodukt der Bierherstellung – und verwandelt diesen in **innovative Lebensmittel mit hervorragenden Nährwerten**. Reich an **pflanzlichem Eiweiss, Ballaststoffen und Mineralstoffen** wird der Treber Teil einer cleveren und nachhaltigen **Kreislaufwirtschaft**: lokal verarbeitet, ressourcenschonend produziert, voller **Geschmack und Funktionalität**.



**100% Schweiz, 100% Qualität, 100% nachhaltig**

**Circular Food Solutions: Ernährung neu gedacht!**

Mehr erfahren unter: [www.circular-food-solutions.com](http://www.circular-food-solutions.com)

**Entdecken Sie auch unsere «nature» Produkte - die perfekte Grundlage für Ihre kreative, fleischlose Küche.**



**BREWER'S CHUNKS**



**BREWER'S MINCE**



**BREWER'S CUTS**