

**Produktname:**        **BREWER'S MINCE NATURE (TK)**  
**Artikelnummer:**    **3810**

**Beschreibung:**        Veganes Hack, hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Malztreber und Schweizer Erbsenprotein. Reich an Protein und Ballaststoffen arm an Fett. Die nachhaltige und gesunde Alternative für die vegane Zubereitung von Hackfleischgerichten wie Sauce Bolognese, Lasagne & Chili.

**Zustand:**                tiefgefrorenes Halbprodukt, zum Gekochtesen.



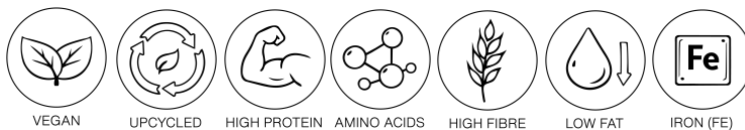
<b>Zutaten:</b>	
Gerstenmalzprodukt (CH) (Gerstenmalztreber (CH), Gerstenmalzextrakt (CH) <sup>1</sup> ), Erbsenprotein (CH), Weizenkleber, Wasser, Salz (CH), natürliche Aromen	
<sup>1</sup> Gerstenmalzextrakt kann auch durch das Wort Gerstenmalzauszug ersetzt werden	
<b>Nährwerte pro 100 g:</b>	
Energie	748 kJ / 177 kcal
Fett	1.6 g
<i>davon gesättigt:</i>	<i>0.3 g</i>
Kohlenhydrate	7.2 g
<i>davon Zucker</i>	<i>1.1 g</i>
Ballaststoffe	7.1 g
Protein	30.0 g
Salz (berechnet aus Na)	1.1 g
Eisen (Fe)	4.9 mg

**Geschmack / Geruch:** Aromatisch, leicht nussig / leicht getreidig  
**Farbe:** Hellbraune Farbe, Bräunung durch Anbraten.  
**Textur:** Bissfeste Textur, wie mageres Hackfleisch.  
**Grösse:** Durchmesser: 4 – 6 mm, Länge 5-15 mm

**Verfügbare Labels:**    Swissness

**Auslobungen**            Hoher Proteingehalt, hoher Ballaststoffgehalt, fettarm, Quelle von Eisen

**Aminosäure Score**     Hoher Aminosäurescore: 100% (Grundlage: FAO 2013, Erwachsene > 18 Jahre), limitierende Aminosäure: Lysin (100% Verfügbarkeit)



- Lagerzustand:** Bei  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  lagern. Nach dem Auftauen bei  $\leq +5^{\circ}\text{C}$  lagern, innerhalb von 5 Tagen verwenden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Haltbarkeit:** Siehe Etikett (12 Monate ab Produktion)
- Verpackung:** Tiefgefroren (TK), 6 kg im Karton (4x 1.5 kg), vakuumiert

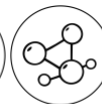
Allergene einschließlich ihrer Derivate aus den Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung		
01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte	Ja, Zutat
02	Krebstiere und Krebstiere	Nein
03	Eier und Eiprodukte	Nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
05	Erdnüsse und Erdnussprodukte	Nein
06	Soja und 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 $> 10 \text{ mg/kg}$ oder $10 \text{ ml/l}$ als $\text{SO}_2$	Nein
13	Mollusken und Mollusken Erzeugnisse	Nein
14	Lupine und Lupinenprodukte	Nein

### Lebensmittelrechtliche Hinweise:

Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen dem schweizerischen und europäischem 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 auftauen lassen
- Würzen / Marinieren:** Nach belieben mit Öl, Gewürzen und Tomatenmark marinieren und einziehen lassen. Rezeptempfehlungen, siehe unten.
- Erwärmen:**  
 Anbraten: Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten.  
 Konvektomat: Hack gleichmässig auf Backblech verteilen und idealerweise unter Dampfzugabe erwärmen: Richtwert:  $220^{\circ}\text{C}$  / 4 Minuten; anzupassen an Menge, Gargrad und Konvektomatentyp.



Rezeptempfehlungen		Beschreibung	Zubereitung	Gewürzmischung
RINDER HACK		Kräftig, natürlicher Rindfleischcharakter für den Einsatz für vegane Rinderhackalternativen.	1000 g Brewer's Chunks 70 g Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume) 40 g Gewürzmischung	z.B. von Fa. Givaudan
SCHWEINE HACK		Natürliches Schweinefleischaroma zum Unterstreichen des Charakters. Auch zum Mischen mit Rindfleischaroma (halb / halb)	1000 g Brewer's Chunks 70 g Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume) 40 g Gewürzmischung	z.B. von Fa. Givaudan

## 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)

	<p>Entdecken Sie auch unsere <b>Frozen2Fresh Produkte</b>. Schnell zubereitet &amp; stark im Geschmack! Ideal für die moderne Gastronomie.</p>		
			
<p><b>BREWER'S BOLOGNESE</b></p>	<p><b>BREWER'S CHILI</b></p>	<p><b>GELBES BREWER'S CURRY</b></p>	<p><b>BREWER'S G'SCHNETZELTES</b></p>