

MEATPLUS - VOOR WIE MÉÉR WIL MET VLEES

SMAAKMAKERS VAN VANDAAG EN MORGEN



EEN NIEUWE BALANS OP HET BORD - VLEES BLIJFT DE BASIS!

Met de **MEATPLUS** mix van **Degens** speelt u moeiteloos in op de groeiende vraag naar minder vlees en behoudt u het vertrouwde mondgevoel en ook het omzetvolume. Deze innovatieve basis mix is een combi van plantaardige eiwit op basis van erwten en vrij van natuurlijke gluten, waarop u uw eigen kruiden melanges kunt afstemmen. Perfect voor ambachtelijke hybride creaties zoals burgers, worstjes en balletjes.

U levert het vakmanschap, wij de mix. Samen creëren we onderscheidende producten die uw toonbank verrijken én nieuwe klanten aantrekken.

Meatplus Mix

Artikelnr: AD07139-01, Inhoud: 3 kg bak

BEPAAAL ZELF DE VERHOUDING



70% - 30%



60% - 40%



50% - 50%

WAAROM KIEZEN VOOR MEATPLUS?

- ✓ Minder vlees, dezelfde smaak, herkenbare bite - ideaal voor flexitariërs
- ✓ Breid uw assortiment uit zonder concessies
- ✓ Ambachtelijk te verwerken met vertrouwde apparatuur
- ✓ Grip op kosten én marge
- ✓ Geen hype meer, maar een toekomstbestendige keuze



Bekijk de volledige recepten en meer inspiratie op de www.degens.eu



MEATPLUS MIX

Meatplus Mix is speciaal ontwikkeld om vlees te combineren met plantaardige componenten, zonder in te leveren op structuur of ambacht.

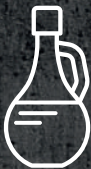
Let op: deze mix bevat géén kleur- of houdbaarheid verlengende hulpstof!

STANDAARD VERHOUDING



30%

Meatplus mix



10%

Plantaardige olie



60%

Koud water

STAPPENPLAN - IN 4 STAPPEN NAAR PERFECT GEHYDRATEERD DEEG

STAP 1 Voeg Meatplus Mix, **koud** water en olie samen in een menger. Meng goed totdat het water volledig is opgenomen en een stevige binding is ontstaan.

STAP 2 Laat het mengsel **minimaal 4 uur** hydrateren - bij voorkeur een hele nacht voor een optimaal resultaat.

STAP 3 Voeg vervolgens het vlees toe aan het gehydrateerde deeg.

STAP 4 Voor kleurbehoud en oxidatieremming: voeg **4 g per kg Alvero B** toe, gebaseerd op het totale eindgewicht van het deeg.

RECEPTSUGGESTIES VEELZIJDIG EN VERTROUWD

Gebruik het einddeeg als basis en combineer het met uw favoriete kruidenmixen om bijvoorbeeld burgers, worstjes en gehaktballen te maken.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Inhoud
AD07578-01	Hamburgermix flame grill	Bak	4 kg
A411825-03	Hamburgermix Hambi Speciaal	Bak	3 kg
AD03035-01	Subliem Burgermix P&Z Zhero	Bak	4 kg
AD02963-01	Hamburger Triple A	Zak	10 kg
AD02971-01	Hamburgermix Zhero	Bak	4 kg
AD01179-01	Hamburgermelange All-In	Bak	5 kg
AD01557-01	Kip Vekamix	Bak	3 kg
AD01542-01	Barbecueworstmix Beiers	Bak	4 kg
AD01178-01	Braadworstmix Super	Bak	4 kg

