



NoChicken vegetarische kipstukjes

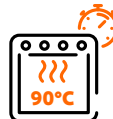


Pan

Bak in olie aan beide kanten op medium vuur tot ze goudbruin zijn.



30 min.



30 min.



3 uur*

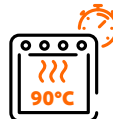


BBQ/Grill

Besmeer met olie en grill/braad aan beide kanten tot ze goudbruin zijn.



30 min.



30 min.



3 uur*

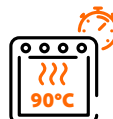


Saus/Stoof

Voeg toe aan de saus of stoof zodra deze klaar zijn (einde van de bereiding).



30 min.



30 min.



3 uur*

Geschikt om nogmaals op te warmen.

*Tot maximaal 3 uur na bereiding of op beoordeling van de aanwezige chef



Product info

- Na ontdooien, gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
- Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



Applicatie/gebruik

- In een curry, soep, stoofschotel of salade
- Op een satéprikker om te grillen/BBQ'en
- Knapperig gebakken als maaltijd of snack



**Unilever
Food
Solutions**



NoBeef vegetarische Hamburger

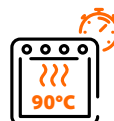


Pan

Bak in olie aan beide kanten op medium vuur tot hij goudbruin is.



60 min.



60 min.



60 min.

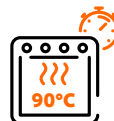


BBQ/Grill

Besmeer met olie en gril/braad aan beide kanten tot hij goudbruin is.



60 min.



60 min.



60 min.



Frituur

Frituur op 180°C voor 2-3 minuten tot hij goudbruin is.



60 min.



60 min.



60 min.



Combi oven

Besmeer met olie en verwarm in de oven tot hij goudbruin is.



60 min.



60 min.



60 min.



Product info

- Na ontdooien, gekoeld bewaren en binnen 2-3 dagen gebruiken.
- Het product dient altijd verwarmd te worden voor gebruik, zelfs als dit later verwerkt wordt in een koud gerecht.
- Opbrengst: 1 kg blijft 1kg na bereiding.



Applicatie/gebruik

- Serveer als burger, op een passend broodje, met garnituur naar keuze.
- Gebruik als een hoofdgerecht met bijgerechten, zoals een frisse salade en frieten.



Unilever
Food
Solutions