

MYCON
FINO

Köstliche Vielfalt für jeden Tag.

Einfach in der Anwendung, exklusiv im Geschmack



BestCon

Best of Convenience

food

MYCONI
FINO



Mit Petersilie, Knoblauch und Kreuzkümmel gewürzte, vegane Bällchen aus Kichererbsen. Vorfrittiert, tiefgefroren und einzeln entnehmbar. Schnell in der Zubereitung als leckere orientalische Kreation für die vegetarische oder vegane Speisekarte.

Qualität, die überzeugt

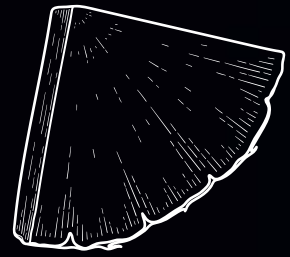
Für die wachsenden Herausforderungen in der Profiküche bietet MYCONFINO intelligente Convenience-Produkte. Unter Verwendung der besten Rohstoffe werden tiefgekühlte Produkte höchster Qualität hergestellt. Die MYCONFINO-Produkte sind praktisch und zeitsparend im Handling, wirtschaftlich durch die Möglichkeit der einzelnen Entnahme und einfach in der Zubereitung bei stets gleichbleibender Qualität.

Tiefgekühlte Convenience-Produkte mit dem gewissen Extra in den folgenden Kategorien:

Green Meals

Backwaren

Falafel-Burger mit gegrillter Ananas



Zutaten für 10 Portionen

- 10 Stück MYCONFINO Falafel-Burger à 90 g (vegan)
- 10 Burger-Buns nach Wahl, alternativ Naan-Brot
- 300 g Ananas, in Scheiben geschnitten und gegrillt
- 70 g frischer Babyspinat, gewaschen
- 2 rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- optional 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten

Kurkuma-Mayonnaise:

- 125 ml vegane Mayonnaise
- 125 ml vegane Creme oder Crème fraîche vegan
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL frischer Koriander, fein gehackt
- Kurkuma
- Salz
- Pfeffer

Garnitur:

- 100 g Koriander, frisch
- schwarze Sesamkörner, roter Pfeffer

Zubereitung

1. Falafel-Burger nach Packungsanweisung aufbereiten.
2. In der Zwischenzeit vegane Mayonnaise, vegane Creme und Olivenöl mit dem fein gehackten Koriander mischen. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Burger-Buns rösten. Die untere Hälfte mit dem Falafel-Burger, der gegrillten Ananas, dem Babyspinat und den roten Zwiebeln belegen. Kurkuma-Mayonnaise, Korianderblätter, schwarze Sesamkörner und roten Pfeffer darüber geben. Mit der zweiten Brötchenhälfte bedecken und servieren.



Noch mehr leckere **vegane** Rezeptideen finden Sie hier!

90g



Marke	Produktbezeichnung	Produktabbildung	vegetarisch/ vegan	Art.-Nr.	Inhalt/Karton
MYCONFINO	TK Falafel-Burger Vegane Burger auf Kichererbsenbasis, vorfrittiert		vegan	3121000	4,95 kg (ca. 55 x ca. 90 g)
MYCONFINO	TK Falafel-Kichererbsen-Bällchen Vegane Bällchen auf Kichererbsenbasis, vorfrittiert		vegan	3121001	4,95 kg (ca. 330 x ca. 15 g)
MYCONFINO	TK Rote-Bete-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Roter Bete, paniert, vorfrittiert		vegan	3121003	2,52 kg (ca. 36 x ca. 70 g)
MYCONFINO	TK Gemüse-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Gemüse, paniert, vorfrittiert		vegan	3121004	2,52 kg (ca. 42 x ca. 60 g)
MYCONFINO	TK Brokkoli-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Brokkoli, paniert, vorfrittiert		vegan	3121005	2,52 kg (ca. 42 x ca. 60 g)
MYCONFINO	TK Vegane Jackfruit-Bällchen Vegane Bällchen auf Basis von Jackfruit, vorfrittiert		vegan	3121006	2,025 kg (ca. 135 x ca. 15 g)
MYCONFINO	TK Couscous-Pfanne Vegane Mischung aus Couscous und Gemüse, gewürzt		vegan	3121007	6 kg (3 x 2 kg)
MYCONFINO	TK Zimtschnecken Hefeteigschnecken mit Zimtfüllung und Hagelzucker, fertig gebacken		vegan	3141000	2,1 kg (2 x ca. 30 x ca. 35 g)

MYCONFINO

Falafel-Bowl mit Avocado & Mango

Zutaten für 10 Portionen

- 900 g vegane MYCONFINO Falafel-Kichererbsen-Bällchen (vegan)
- 200 g Reisnudeln
- 500 g Edamame-Bohnen
- 30-40 Stangen Grüner Spargel
- 4 Mangos
- 5 Avocados
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- gemischter grüner Salat

Ananas-Apfel-Salsa:

- 100 g Äpfel
- 100 g Ananas
- 1 TL frischer Koriander
- ½ Chili, fein gehackt
- ½ rote Zwiebel, fein gewürfelt
- Olivenöl
- Salz



Zubereitung

1. Für die Salsa Apfel und Ananas schälen und grob würfeln. Mit Koriander, Chili, Zwiebel und Olivenöl vermischen und mit Salz abschmecken. Die Salsa eine Stunde ziehen lassen.
2. Falafel-Kichererbsen-Bällchen nach Packungsbeschreibung aufbereiten.
3. Reisnudeln, Bohnen und Spargel garen. Mango und Avocado schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Gurke in längliche Streifen hobeln und Tomaten würfeln.
4. Die gewaschenen Salatblätter und Reisnudeln in eine Bowl legen. Alle weiteren Zutaten darauf anrichten, die Bowl garnieren und mit Ananas-Apfel-Salsa servieren.

Tipp

Für eine leicht würzige oder säuerliche Geschmacksnuance kann auch etwas Sojasauce oder Vinaigrette zu der Bowl gereicht werden.



Noch mehr leckere vegane
Rezeptideen
finden Sie hier!



Ihr Partner für Geschmack seit 2005

Mit einer Vielzahl an vegetarischen und veganen Artikeln bieten wir Ihnen eine moderne und international ausgerichtete Auswahl an flexibel einsetzbaren Produkten für den grenzenlosen Genuss.

Kennen Sie schon unser neues Sortiment für die feinst pürierte Kost bei Kau- und Schluckstörungen? - Eine Übersicht über das gesamte Sortiment hierzu finden Sie im neuen püretto Folder oder unter pueretto.de.

Bei Fragen
sprechen
Sie uns an!

Erfahren Sie mehr im Internet
auf www.bestcon-food.de.

Neben den Produkten von MYCONFINO finden Sie im Sortiment
der BestCon Food GmbH Spezialitäten der Marken:



Exklusivvertrieb



BestCon Food GmbH
Franz-Lenz-Straße 1-3
D-49084 Osnabrück
Telefon +49 (0)541 181767-0
Telefax +49 (0)541 181767-21
info@bestcon-food.de
www.bestcon-food.de