

Den Unterschied macht
der Geschmack.
Vegane Nuggets
von christl.

Für uns ist es vegan,
wenn es gut schmeckt
und guttut.
Nuggets von christl.



christl
GewürzTechnologie

Man kann einen Trend
nur mitmachen.
Oder etwas Besonderes
draus machen.



nachhaltig

Vegane Ernährung hat sehr viel mit Nachhaltigkeit zu tun – und wir nehmen uns des Themas an. Stichwort CO₂. Stichwort Klimawandel. Die Ernährung gehört zur Nachhaltigkeit dazu. Gut, dass es Alternativen gibt, die unserem Wunsch nach gesunder Ernährung Rechnung tragen. Mehr noch, die vegane Variante lässt, was Geschmack und Genuss betrifft, keine Wünsche mehr offen.

Und genau hier kommt unsere vorausschauende Sichtweise als innovativer Gewürzspezialist zum Tragen: Auf der einen Seite kompromisslos zu sein, wenn es um die Qualität der Rohstoffe geht, auf der anderen Seite innovativ und sensibel, wenn der verfeinerte Geschmack zum Thema wird. Das ist die schönste Form von Nachhaltigkeit, wenn man sich selbst und auch der Umwelt was Gutes tut.

**Kompromisslos in Sachen
Qualität – innovativ
und sensibel in Sachen
verfeinerter Geschmack.**

Weil das Endprodukt immer nur so gut ist wie seine Grundprodukte.



Christl-Gewürztechnologie setzt auf Wissen und baut auf Erfahrung. Das ausgewogene Mischverhältnis zu finden, das dem Produkt seine geschmackliche Qualität gibt, ist unsere Stärke. Die neue vegane Linie von christl basiert auf der sorgfältigen Auswahl aller Rohstoffe und der fein abgestimmten Gewürzmischung für den perfekten Geschmack. Auf Farbstoffe und künstliche Aromen wird konsequent verzichtet.

Wenn Sie mit den veganen Nuggets voll punkten wollen, dann verlassen Sie sich doch voll und ganz auf alle Pluspunkte:

Eine wichtige Rolle kommt dabei dem von christl eingesetzten natriumreduzierten Meersalz zu, weil es dem veganen Gedanken der gesundheitsbewussten Ernährung entspricht. Es schmeckt und wirkt wie Salz, enthält aber um 30% weniger Natrium. Es ist eine natürliche Kombination aus Kalium und Natrium. Der erhöhte Kaliumanteil ist ein wichtiger Beitrag zur gesunden Ernährung.



Helle, fleischähnliche, feste Struktur, mit minimalem pflanzlichem Beigeschmack



Auslobung als Ballaststoff- und Proteinquelle möglich



christl Veggie Nuggets Combi enthält natriumreduziertes Natursalz



Verzicht auf Farbstoffe, künstliche Aromen und GMOs



Masse kann individuell zu Nuggets, Burgern oder Schnitzeln verarbeitet werden



regional

Aller Anfang sind die Rohstoffe, und die sind ausgesucht

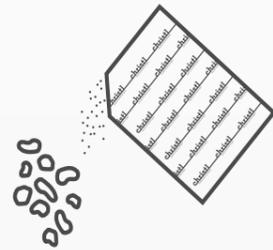
Soja-Texturat hergestellt in Österreich

- Unser Soja-Texturat besteht ausschließlich aus Sojabohnen, die ihren Ursprung in Österreich bzw. in den grenznahen Regionen zu Österreich haben
- Keine Extraktion mit Lösemitteln und somit auch keine Rückstände im Texturat
- Sehr schnelle Wasseraufnahme
- Hoher Aminosäureindex/gute Verdaubarkeit von Soja, gleichzusetzen mit tierischem Aminosäureindex





Qualität ist nichts Kompliziertes. Wenn man weiß, worauf es ankommt.



Die veganen Nuggets von christl sind im Herstellungsprozess einfach und schnell. Wir haben uns Gedanken gemacht und eine Masse entwickelt, die einfach und schnell im Kutter oder Mischer hergestellt werden kann. Es müssen nicht immer nur Nuggets sein, unsere „christl Veggie Nuggets Combi“ lässt sich auch hervorragend zu feinen Schnitzeln oder Burgern weiterverarbeiten. Paniert mit „christl Panacrunch“ werden sie zum perfekten veganen Knuspergenuss.

Art. Nr. 01620001

Veggie Nuggets Combi

Abpackung: 3,65-kg-Beutel

Dosierung/Anwendung: 365 g/kg Masse

Art. Nr. 01620002

Veggie Glue

Abpackung: 1-kg-Beutel

Dosierung/Anwendung: 60 g/l Wasser

Art. Nr. 01900002

Panacrunch

Abpackung: 1-kg-Beutel

Dosierung/Anwendung: nach Bedarf

Vermischen der Zutaten

- Wasser und Eis vorlegen
- Combi dazugeben, mischen
- Kleber durch Kälte aktivieren
- Masse kühlen auf unter 10°C

Ausformen der Bratlinge

- Von Hand oder über den Füller in die gewünschte Form bringen
- Optional tiefkühlen

Zubereitung

- Panieren oder „natur“ ausbraten
- Anrichten und servieren



Vegane Soja-Nuggets paniert

schmeckt

Gutes Gelingen garantiert.

Material Nuggets

36,50 kg christl Veggie Nuggets Combi

Art.Nr. 01620001

63,50 kg Wasser/ Eis

100,00 kg Gesamtmasse

Material Veggie Glue

6,00 kg christl Veggie Glue

Art.Nr. 01620002

94,00 kg Wasser/ Eis

100,00 kg Gesamtmasse

christl Panacrunch

Art.Nr. 01900002

Nährwerte der Masse unpaniert, unfrittiert

Energiewert/100 g 387,9 kcal/1623 kj

Fett 2,0 g

ges. Fettsäuren 0,6 g

Kohlenhydrate 4,9 g

Ballaststoffe 10,2 g

Zucker 1,7 g

Eiweiß 13,3 g

Salz 1,2 g

Verarbeitung

- Das Eis/Wasser im Kutter/Mischer vorlegen und das christl Veggie Nuggets Combi hinzugeben.
- Mischen im Kutter oder Mischer bei geringer Drehzahl.
- Anschließend im Mischgang laufen lassen, bis eine homogene Durchmischung erreicht ist.
- WICHTIG: Die Masse muss einmalig unter 10 °C gekühlt werden, um das Bindemittel zu aktivieren.
- Die fertig gekühlte Masse kann nun zu Nuggets, Schnitzeln oder Burgern geformt werden.
- Um die Handhabbarkeit zu erleichtern, ist ein optionales Durchgefrieren der Bratlinge möglich.
- Christl Veggie Glue vollständig in kaltem Wasser lösen.
- Zum Panieren die Stücke in christl Veggie Glue tauchen, anschließend in christl Panacrunch wälzen und je nach Größe bei 170 °C ca. 6–8 min in Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Kompetenz



Island



Irland



Dänemark

Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein, denn jeder Markt und jedes Land hat seine eigene Würze.



Platzierung der Länderflaggen ohne geografische Zuordnung.

christl
GewürzTechnologie

office@christl.cc
www.christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
5141 Moosdorf
Österreich
T +43 7748/32480

Christl AG
Gewerbeweg 6
9493 Mauren
Liechtenstein
T +423/3702090

Christl Gewürze GmbH & Co. KG
Am Mühlfeld 2
83413 Fridolfing
Deutschland
T +49 8684/2269999