

## CW08-V – Vegan wie Bacon in Scheiben

**Woraus?** Wasser, non-GMO texturiertes Sojajeiweiß, Sojaöl, modifizierte Maisstärke, Weizeneiweiß, Zucker, Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Rauchsatz, Aromen, E172 Eisenoxid.

**Wie?** Als Belag auf einem Burger, im veganen Rührei, oder einfach als leckerer Snack für zwischendurch – veganer Bacon ist lecker würzig und mehr als eine Alternative!



## HY04-V – Vegan wie Riesengarnelen

**Woraus?** Yamswurzelpulver, Stärke, Zucker, Salz, Paprika, natürlichen Gewürzen. Die Yamswurzel verleiht unseren veganen Gambas die bissechte Konsistenz und ihren authentischen Geschmack.

**Wie?** Zum Ceviche (südamerik. Gericht aus Tomaten, frischen Chilis, Zwiebeln, Koriander, Pfeffer, Salz und Limettensaft)



## SB01 – Vegan Thunfisch-Sashimi

### SB02 – Vegan Lachs-Sashimi

**Woraus?** Wasser, Trehalose, Tapiokastärke, Konjac-Pulver, Carrageenan, Johannisbrotkernmehl, Salz, Hefeextrakt, Gewürze, Farbstoffe.

**Wie?** Die veganen Thunfisch- und Lachs-Alternativen sind weitere Höhepunkte der veganen Gourmet Küche. Sie eignen sich z.B. perfekt für Sushi! Ohne genmanipulierte Zutaten und natürlich ohne künstliche Zusatzstoffe.



## Auf einen Blick

Mindesthaltbarkeit 18 Monate ab Herstellungsdatum

### FRY'S Produkte



<b>F0145CAT</b>	Vegan Traditional Burger	44 x 100 g
<b>F6265CAT</b>	Vegan Chicken Style Burger	40 x 100 g
<b>F1925CAT</b>	Vegan Schnitzel	40 x 100 g
<b>F1755CAT</b>	Vegan Chia Nuggets (glutenfrei)	14 x 12 x 20 g
<b>F3455CAT</b>	Vegan Chicken Style Nuggets	10 x 19 x 20 g
<b>F2225CAT</b>	Vegan Beef Style Chunky Strips	10 x 380 g

### Weitere vegane Tiefkühlprodukte

<b>KC23-V</b>	Mile's Vegan wie Hühnerstücke	40 x 300 g
<b>KC21-V</b>	Mile's Vegan wie Pfeffersteak	40 x 300 g
<b>KC29-V</b>	Mile's Vegan wie Shrimp	40 x 300 g
<b>HY04-V</b>	Mile's Vegan wie Riesengarnelen	40 x 300 g
<b>CW09-V</b>	Mile's Vegan wie Calamariringe	6 x 3.000 g
<b>CW08-V</b>	Mile's Vegan wie Bacon in Scheiben	50 x 250 g
<b>GS03-V</b>	Mile's Vegan wie Entenbrust	25 x 500 g
<b>VK01</b>	Veganer Streukäse	7 x 1.000 g
<b>SB01</b>	Vegan Thunfisch-Sashimi	70 x 230 g
<b>SB02</b>	Vegan Lachs-Sashimi	70 x 230 g

Unser komplettes Sortiment, Rezepte und viele weitere Infos, finden Sie auf unserer Website: [www.artofgreens.com](http://www.artofgreens.com)

Die aktuellen Preise, sowie Informationen zu Lieferung und Versand erhalten Sie auch gerne telefonisch unter: **030 – 992 521 88**

Bitte beachten Sie, dass unser Angebot ausschließlich gewerblichen Wiederverkäufern und Großverbrauchern vorbehalten ist.

Art of Greens UG  
Gontardstrasse 11, 4. Etage  
D-10178 Berlin-Mitte

Tel: +49-30-992 521 88  
Fax: +49-30-612 543 8  
Email: [info@artofgreens.com](mailto:info@artofgreens.com)



100% pflanzlich    100% natürlich    100% gentechnikfrei

## Die AlternatiVe zu Fleisch



[www.artofgreens.com](http://www.artofgreens.com)



Art of Greens ist Ihr Lieferant für ein reichhaltiges Handelssortiment an Fleischersatzprodukten. Wir beliefern deutschlandweit Restaurants, Fast-Food-Ketten, Großküchen, Kitas, Groß- und Einzelhändler, sowie Wiederverkäufer.

Der Name Art of Greens steht für hochwertige Fleischersatzprodukte aus pflanzlichen Rohstoffen, die frei von Gentechnik erzeugt werden. Die Hauptbestandteile sind dabei Soja, Weizen, Shitakepilze und Yamswurzel (Wurzelknolle aus den Tropen, welche Esskastanien und Kartoffeln ähnelt).

Bei der Herstellung der Tiefkühlprodukte verzichten wir vollständig auf Konservierungsmittel und Geschmackverstärker wie Glutamat, als auch auf künstliche Farbstoffe.

Auf unserer Homepage erhalten Sie ausführliche Informationen zu unseren Produkten, Rezeptvorschläge zum Download und Hinweise zu Preisen, Lieferung und Versand.

Seien Sie dabei und leisten Sie einen Beitrag zu einem liebevollen Umgang zwischen Mensch und Natur.

[www.artofgreens.com](http://www.artofgreens.com)

### F0145CAT – Vegan Traditional Burger

**Woraus?** Soja- und Pflanzeneiweiß, Pflanzenöl, Stärke, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Weizenmehl, Weizenpflanzenfaser, Meersalz, Zwiebeln, Senf, Knoblauch.

**Wie?** Genießen Sie diese veganen Burger im Brötchen, mit einem Salat und einer Chipsbeilage, mit unterschiedlichen Marinaden, Ananasringen, veganen Käsescheiben, Pilzen, Zwiebelringen und Guacomole.



### F1925CAT – Vegane Schnitzel

**Woraus?** Soja- und Weizeneiweiß, Pflanzenöl, Stärke, Panade, natürlichen Gewürzen, Meersalz, Zwiebeln, Senf.

**Wie?** Ideal zum Grillen, Frittieren, Backen oder einfach tosten. Serviert mit leicht angedünstem Gemüse und einem Spritzer Zitrone für eine proteinhaltige Mahlzeit.



### F1755CAT – Vegan Chia Nuggets (glutenfrei)

**Woraus?** Soja- und Reiseiweiß, Pflanzenöl, Panade glutenfrei, Weizenpflanzenfaser, natürliche Gewürzen, Senf, Meersalz, Knoblauch, Chia-Samen.

**Wie?** Knusprige & vegane Chicken-Nuggets in feiner glutenfreier Panade. Den zarten Hühnerfleisch-ähnlichen Geschmack, sowie die knusprige Aussenschicht erhält das Produkt durch die ausgewählte Verarbeitung der Zutaten. Einfach in Öl goldbraun braten oder frittieren.



### F3455CAT – Vegan Chicken-Style Nuggets

**Woraus?** Sojaweiweiß, Pflanzenöl, Panade, Weizenpflanzenfaser, natürlichen Gewürzen, Meersalz, Knoblauch.

**Wie?** Schmeckt sehr lecker mit knackig grünem Salat oder einer Auswahl von leichtem gedämpftem Gemüse. Auch als Snack mit unterschiedlichen Saucen zu würzigen Kartoffelecken oder Pommes kombinierbar.



### F2225CAT – Vegan Beef Style Chunky Strips

**Woraus?** Soja- & Weizeneiweiß, Pflanzenöl, Stärke, Aromen, Weizenmehl, Faser, Meersalz, Zelluloseextrakt, Zwiebeln, Senf, natürlicher, karamellfarbener Zusatzstoff, Rotes Eisenoxid, Schwefeldioxid.

**Wie?** Saftig, lecker und so vielseitig. Ob als Pfannengericht zu Gemüse oder Pilzen, als pikante Zutat für mexikanische Fajitas, oder gegrillt zum Salat – Geschmack, Aussehen und Bissfestigkeit werden Sie überzeugen!



### KC23-V – Vegan wie Hühnerstücke

**Woraus?** Sojaweiweiß, Zucker, Salz, Sojasauce, natürlichen Gewürzen.

**Wie?** In Erdnuss-Kokos-Sauce als Spieß oder auch im Wok für die asiatische Küche geeignet.



### GS03-V – Vegan wie Entenbrust

**Woraus?** Weizenprotein, Zucker, Sojasauce, Salz, natürliche Gewürze

**Wie?** Perfekt als kalte vegetarische Platte, gegrillt, in der Pfanne, gebraten oder als knusprige Variante frittiert.



Die aktuellen Preise, sowie Informationen zu Lieferung und Versand erhalten Sie auch gerne telefonisch unter: **030 – 992 521 88**

Bitte beachten Sie, dass unser Angebot ausschließlich gewerblichen Wiederverkäufern und Großverbrauchern vorbehalten ist.