



# vegan&moi

So schmeckt vegan!

## Grundrezepturen mit **vegan&moi PURE** für vegane Bratwürste

<b>vegan&amp;moi pure</b>	350 g
Öl	50 g
Wasser	600 g

ergibt 1 kg neutrale vegane Grundmasse

Analog zu 1 kg herkömmlichen Fleisch kann der Fleischer / Produzent zu 1 kg veganer Grundmasse seine Wunsch-Rezeptur zuwiegen.

Nach dem füllen der Wursthüllen die Produkte 30 Min. bei 75C° brühen, dadurch erhalten sie eine schöne Stabilität.

### Bratwurst weiß

Basis	<b>vegan&amp;moi pure</b>	350 g
	Öl	50 g
	Wasser	600 g
Gewürze	Salz	22,5 g
	Pfeffer, weiß	3 g
	Majoran	2 g
	Muskat	2 g
	Petersilie	2 g

### Käse-Chili

Basis	<b>vegan&amp;moi pure</b>	350 g
	Öl	50 g
	Wasser	600 g
Gewürze	Salz	22,5 g
	Käse, vegan	100 g
	Cayennepfeffer	5 g
	Pfeffer, weiß	3 g
	Paprika edelsüß	6 g
	Knoblauchpulver	2 g
	Zucker	2 g
	Chiliflocken	5 g
	Paprika rot Würfel frisch	50 g



**KRAFTICUS**  
SPORTS NUTRITION

[www.krafticus.de](http://www.krafticus.de)  
[www.vegan-moi.com](http://www.vegan-moi.com)