

# Null Fleisch, 100 % Geschmack



## Grillsteak in der Kochshow

Das Plant-Based Steak ist Teil der ersten nachhaltigen Kochshow von Gastrofacts. Episode #1 liegt jetzt auf dem Gastrofacts-YouTube-Kanal für Sie bereit.

In der Show zeigt Kochexperte Michael Kuhlmeier unter anderem, wie das pflanzenbasierte Steak auf dem Grillrost gelingt.

Das vollständige Rezept zum Gourmetteller mit vegetarischen Beilagen von Küchenchef Christian Göpel finden Sie jetzt auch online zum Nachkochen auf [gastrofacts.ch/rezpte](https://gastrofacts.ch/rezpte).

Probieren Sie auch das vegane Cheese-Steak-Sandwich.

## Begeistern Sie Ihre flexitarischen Gäste mit der innovativen Fleischalternative – seit 1. Oktober auch als Gastroeinheit erhältlich.

Das brandneue Plant-Based Steak des Schweizer Start-ups The Green Mountain sieht aus wie ein Steak, hat den gleichen Biss wie das Original aus Fleisch und lässt sich genauso zubereiten. Grillieren, garen, kochen – alles kein Problem, die Konsistenz bleibt und das Produkt zerfranst nicht.

### Der Hit auf Ihrer Karte

Bieten Sie das Plant-Based Steak auf Ihrer Speisekarte an und bedienen Sie damit die Ernährungsvorlieben von zahlreichen Gästen. Unser Tipp: Platzieren Sie es als pflanzliche Edelfleischvariante unter den

Fleischgerichten. Hier werden auch Flexitarier auf das Steak aufmerksam.

### Swiss made und natürlich

Die Vorteile von The Green Mountain werden Ihre Gäste überzeugen: natürliche Zutaten, darunter Schweizer Rapsöl, einen für Fleischimitate unterdurchschnittlichen Salzwert und angereichertes Vitamin B12, das die fleischfreie Ernährung unterstützt.

Bestellen Sie jetzt Ihr unverbindliches Muster und testen Sie das Plant-Based Steak!



## Leckerer Herbstgericht

Sie suchen nach einer Überraschung für Ihre saisonale Menükarte? Dann ist das vegane Steak mit Mangold-Knödeln und Pilz-Kürbis-Ragout genau das Richtige.

Alle weiteren Informationen zu The Green Mountain: [www.thegreenmountain.ch](https://www.thegreenmountain.ch)