



Stürmers veganes Gourmet Tatar

Das Rohe. Feinstens kultiviert.

Stürmers veganes Gourmet Tatar beweist, dass „echtes“ Tatar auch ohne Fleisch auskommen kann: Hochwertiges Reisprotein und Reismehl, veredelt mit unserer einzigartigen Sauce, bringen das typische, unverwechselbare Geschmackserlebnis auf den Teller.



Stürmers Gourmet Tatar





Stürmers Gourmet Tatar

/

Aus

Premium-Zutaten

hergestellt

in Österreich

/

1+2= voller Geschmack

Stürmers Gourmet Tatar besteht aus **zwei fix & fertig verpackten tiefgekühlten Komponenten**, die nur noch aufgetaut und kurz vor dem Servieren vermischt werden müssen.

Und schon entfaltet es seinen **vollen Geschmack**. Das Geheimnis: frische Zutaten, frisch zubereitet, frisch verpackt und sofort tiefgefroren. (MHD 12 Monate)



Stürmers Gourmet Tatar



80 g

+



60 g

Ohne Fleisch. Mit vollem Geschmack.

Die vegane Tatarmasse auf Reisbasis und die schonend zubereitete Sauce mit feinen Gemüsestückchen verleihen unserem Tatar seinen **köstlichen Geschmack** und sorgen dabei gleichzeitig für **optimale Struktur und Konsistenz** – ohne zu wässern.

Die **pikante Rezeptur** verzichtet dabei völlig auf Ei und andere tierische Zusätze.

Das Ergebnis schmeckt **unvergleichlich gut** und kann sich sehen lassen: ein **schöner Körper**, der auch beim Servieren Haltung zeigt.



Stürmers Gourmet Tatar



Unser feines Sortiment:

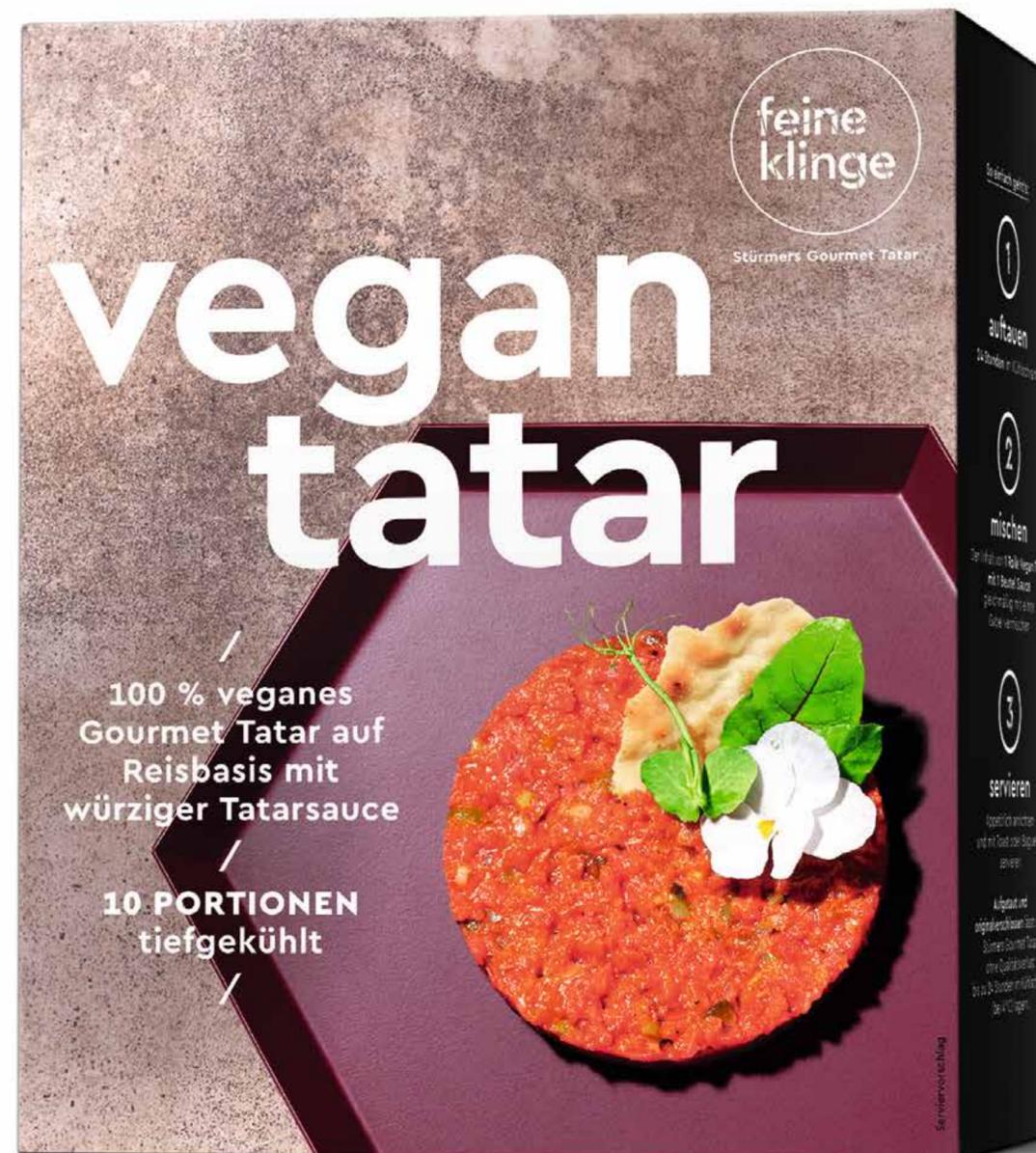


Stürmers Gourmet Tatar

Vegan Tatar Box für 10 Portionen

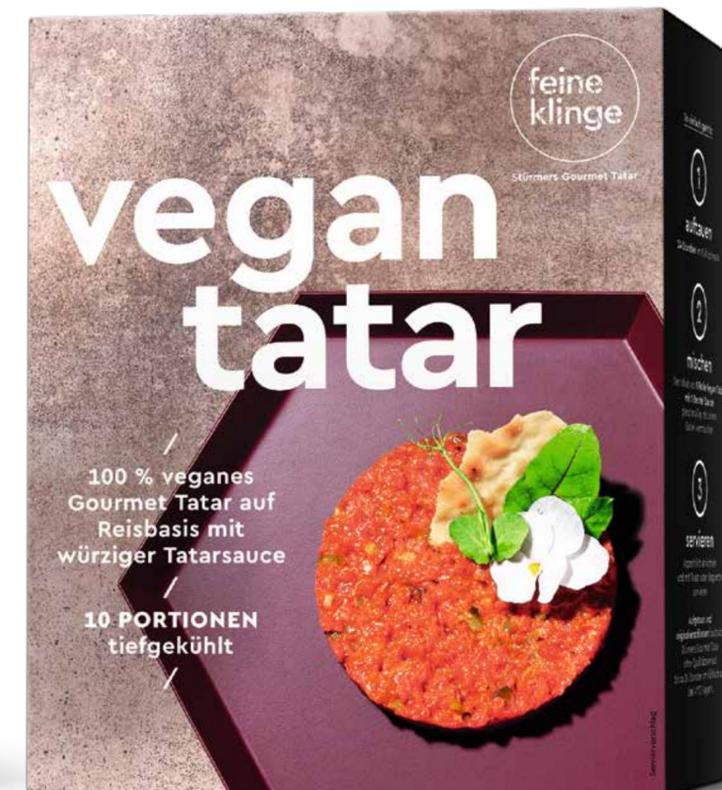
10 × 80 g Tatar +
10 × 60 g Sauce
= 1.400 g

Art.-Nr. 110



**Andreas Stürmer war der Erste,
der Beef Tatar als Convenience-
Produkt in Premiumqualität für die
Gastronomie angeboten hat.**

**Stürmers Gourmet Tatar gibt's
in 3 köstlichen Varianten:**



Spart Zeit und Nerven. Und jede Menge Arbeit.

Stürmers Gourmet Tatar verkürzt die
Zubereitungszeit um über 80 %
im Vergleich zu selbstgemachtem Tatar.



Stürmers Gourmet Tatar



So schnell geht's:



Stürmers Gourmet Tatar

1

auftauen

24 Stunden im Kühlschrank
oder

3-4 Stunden bei Raumtemperatur

So schnell geht's:



Stürmers Gourmet Tatar



mischen

Den Inhalt von

1 Rolle Vegan Tatar und 1 Beutel Sauce
gleichmäßig mit einer Gabel
vermischen

So schnell geht's:



Stürmers Gourmet Tatar



servieren

**Appetitlich anrichten und mit Toast
oder Baguette servieren**



Stürmers Gourmet Tatar

Aufgetaut und originalverschlossen
lässt sich Stürmers Gourmet Tatar
ohne Qualitätsverlust bis zu 24 Stunden
im Kühlschrank (bei 4°C) lagern.



Stürmers Gourmet Tatar

/

**Klingt einfach?
Ist es auch.**

/

Die Vorteile.
Eiskalt serviert.



Stürmers Gourmet Tatar





Stürmers Gourmet Tatar

**Ohne Gluten.
Ohne Ei.**

**Aber mit den besten,
frischen Zutaten!**



Stürmers Gourmet Tatar

**In nur 3 Minuten fertig zubereitet.
Spart Nerven.
Und jede Menge Arbeit:
Zeitersparnis 80 %!**



Stürmers Gourmet Tatar

**Dank der praktischen
Verpackungsgrößen immer frisch.
Außerdem fallen dadurch
auch keine Lebensmittelabfälle an.**



Stürmers Gourmet Tatar

/

**Gelingt immer. Schmeckt immer.
Ganz egal, wo und
von wem es zubereitet wird.**

**Jederzeit -
auch nach Küchenschluss.**

/



Stürmers Gourmet Tatar

**Überall unkompliziert anzubieten:
in Restaurants und gehobener Gastronomie,
Betrieben mit kleiner oder keiner Küche,
Hotel- und Cocktailbars,
Vinotheken & Cafés,
Buffets, Catering & Partyservice**



Stürmers Gourmet Tatar

**Der ideale Umsatzbringer,
z.B. in Kombination
mit Sekt- und Weinangeboten.**

**Niedriger Wareneinsatz,
hohe Wertschöpfung.**

Muss ja keiner wissen,
dass es nicht
selbst gemacht ist!



Stürmers Gourmet Tatar



**Sie bekommen einfach nicht genug?
Für Fragen und Informationen
steht unser Vertrieb gerne zur Verfügung:**

Edwin Gündermann

info@eag-foodtrading.com

T: +49.152.32 74 19 52

EAG Foodtrading

Lippweg 120, 59269 Beckum

www.eag-foodtrading.com



Stürmers Gourmet Tatar

4550 Kremsmünster | Österreich | T: +43.676.513 18 51 | office@feine-klinge.at
www.feine-klinge.at