

REMOULADE 50% VEGAN

Eine cremige Textur und die perfekte Kombination aus Gurken, Kräutern und Gewürzen verleihen Ihren Gerichten einen Hauch von Frische und Cremigkeit !



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS! 

ZU KOMBINIEREN MIT

- Rohes oder gebratenes Gemüse
- Als klassischer Dip
- Als Basisaufstrich für belegte Brötchen

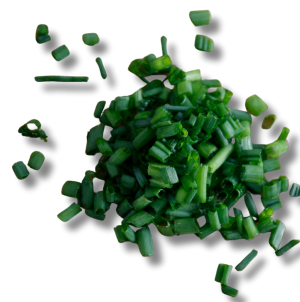
REZEPT-IDEEN

- Kabeljau mit Kartoffeln und Salat
- Fisch & Chips
- Belegte Brötchen : kaltes Roastbeef reich garniert
- Vegan belegte Brötchen : Karotten, Rotkohl, Avocado, Tomaten, Salat



PRAKTISCHE INFOS

- GYMA Artikel Nr : 450765
- MHD : 6 Monate ungeöffnet
- Nach dem Öffnen 1 Monat kühl aufbewahren
- 4,7kg Eimer, wiederverschließbar



VEGAN BELEGTE BRÖTCHEN

ZUTATEN

Für **10** Belegte Brötchen

15
min



GYMA
REMOULADE
SAUCE



10
Brötchen



4
Karotte



1/2
Rotkohl



4
Avocado



4
Tomaten



2
Römische
Salate

VORBEREITUNG UND AUFBAU :

1. Karotten raspeln, Rotkohl, Avocado und Tomaten in Streifen schneiden.
2. Die Brötchen aufschneiden, den unteren Teil mit GYMA Remouladensauce bestreichen.
3. Alle vorbereiteten Zutaten hineingeben und die Brötchen verschließen.

TIPS

Für eine nicht-vegane Version fügen Sie eine Scheibe Roasbeef hinzu!



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!

