



Vegane Produkte

Must-haves für die vegane Küche



Vegan easy classic



Vegrain Snack Asian Style

Vegan easy classic

Die Top Fleischalternative

Vielseitig & individuell: mit der Fleischalternative **Vegan easy classic** bereiten Sie eine Vielzahl von pfffigen Speisen zu.

Vegan easy classic ist ideal für alle, die sich einen veganen Hackfleischersatz für die Zubereitung von Burger Patties, Frikadellen, Bolognese-Saucen und vieles mehr wünschen.

Warum **Vegan easy classic** ?

Die fein abgestimmte pflanzliche Proteinmischung macht **Vegan easy classic** zur Top Fleischalternative mit prima Biss und fleischigem Mundgefühl.

Mit **Vegan easy classic** bereiten Sie eine Vielzahl von feinen veganen Fleischalternativen zu. Fügen Sie nur Wasser, Speiseöl, Salz und Gewürze hinzu.

Bratwürste, Nuggets, Burger Patties, Frikadellen, Hackfleischtätschli, Bolognese-Sauce, Chili sin carne, Lasagne usw. lassen sich mit **Vegan easy classic** vorproduzieren und einfrieren.

Vegan easy classic schmeckt zubereitet richtig gut und verfügt über hochwertiges Eiweiss.

Ideal zur Vorratshaltung: **Vegan easy classic** ist 12 Monate ungekühlt haltbar.

Serviertorschläge mit **Vegan easy classic** auf Seite 4 + 5.



Vegan easy classic

Art. 01238200001.0, 1-kg-Beutel

Art. 01238100004.0, 4-kg-Eimer



Vegrain Snack Asian Style

Gerichte und Snacks nach asiatischer Art

Vielseitig & individuell: mit Vegrain Snack Asian Style bereiten Sie eine Vielzahl von raffinierten Gerichten und Snacks nach asiatischer Art zu.

Vegrain Snack Asian Style ist ideal für alle, die sich ein veganes Grundprodukt für die Zubereitung von Gerichten und Snacks wie Asia-Bällchen, -Currys, -Quiches, -Wrapfüllungen und vieles mehr wünschen.

Warum Vegrain Snack Asian Style ?

Die fein abgestimmte pflanzliche Mischung auf Basis von Dinkelvollkornschrot und Dinkelvollkornflocken mit Sesam, getrockneter Paprika und verschiedenen asiatischen Gewürzen machen **Vegrain Snack Asian Style** zum Top Produkt für die Zubereitung von raffinierten Gerichten und Snacks nach asiatischer Art.

Vegrain Snack Asian Style hat einen vollmundigen Geschmack und eine ausgewogene Schärfe durch Gewürze wie Chilli, Ingwer, Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel sowie eine angenehme Textur.

Vegrain Snack Asian Style ist vielseitig einsetzbar, ob als backfeste Füllung im Gebäck, als Bratling oder als Basis für Brotaufstriche, Currys und vieles mehr.

Serviovorschläge mit Vegrain Snack Asian Style auf Seite 6 + 7.



Vegrain Snack Asian Style
Art. 02080000001.0, 1-kg-Beutel

Servivorschläge mit Vegan easy classic



Vegane Burger Patties

Richtrezept

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl	50 g
Wasser (eiskalt)	600 g
Salz	15 g
Total	1015 g

Tipp: Eine rötliche (Fleisch)-Färbung erzielen Sie durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

Zubereitung

Vegan easy classic, Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen (nicht im Kutter), mind. 30 Minuten quellen lassen, anschliessend zu Burger Patties formen und in Pflanzenfett von jeder Seite gut anbraten. Weitere Zubereitung wie gewohnt.



Vegane Nuggets

Richtrezept

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl	50 g
Wasser (eiskalt)	600 g
Salz	15 g
Total	1015 g

Zubereitung

Vegan easy classic, Speiseöl, Wasser und Salz kurz schonend mischen (nicht im Kutter), mind. 30 Minuten quellen lassen, zu passenden Nuggets formen, mit Speiseöl benetzen, in Semmelbrösel tauchen und in der Fritteuse oder in der Pfanne knusprig braten.

Servivorschläge mit Vegan easy classic



Vegane Pasta-Füllung

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl	50 g
Wasser (eiskalt).....	700 g
Salz.....	15 g
Total	1115 g

Tipp: Nach Belieben mit Gewürzen, Kräutern usw. verfeinern.

Zubereitung

Vegan easy classic, Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen (nicht im Kutter), mind. 30 Minuten quellen lassen, anschliessend Pasta, Maultaschen usw. füllen. Wie gewohnt weiterverarbeiten.



Vegane Bolognese

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl	50 g
Wasser (eiskalt).....	600 g
Salz.....	15 g
Total	1015 g

Vegan easy classic mit Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen (nicht im Kutter) und mind. 30 Minuten quellen lassen.

Bolognese-Sauce

Zwiebeln, gehackt	200 g
Knoblauchzehen, gehackt.....	2 Stück
Rüebli, gerüstet, fein gewürfelt	200 g
Knollensellerie, fein gewürfelt.....	60 g
Pelati oder Tomatensauce (Dose/Glas)	800 g
Tomatenpüree.....	20 g
Salz, Pfeffer, Oregano	nach Bedarf
Total	1280 g

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Rüebli bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl andämpfen. Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Pelati oder Tomatensauce dazugießen und würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten köcheln. Am Schluss gequelltes Vegan easy classic einrühren und maximal 5 Minuten mitkochen.

Vegrain Snack Asian Style



Bowl mit frittierten «Asian Balls»

Richtrezept für ca. 40 Bällchen

Vegrain Snack Asian Style.....	300 g
Wasser (heiss)	375 g
Total	675 g

Zubereitung

Vegrain Snack Asian Style mit heissem Wasser übergiesen, umrühren, 30 Minuten quellen lassen, dann Bällchen formen (15–20 g).

Fritteuse: bei 170 °C für ca. 3 Minuten frittieren.

Combi-Steamer: bei 170 °C (45% Dampf) für ca. 4 Minuten garen oder gefrorene Bällchen bei 210 °C für 9 Minuten.

Serviervorschlag Bowl für 10 Portionen

Quinoa, gekocht.....	500 g
Babyspinat, gewaschen	200 g
Kichererbsen, gekocht	350 g
Mango, in Scheiben.....	50 g
Granatapfelkerne	50 g
Koriander und Kresse, frisch	



Gelbes Dinkel-Kokos-Curry

Richtrezept für 10 Portionen

Vegrain Snack Asian Style.....	500 g
Wasser.....	2000 g
Kokosmilch.....	1000 g
Total	3500 g

Tipp: nach Belieben fein geschnittenes Gemüse zugeben.

Zubereitung

Vegrain Snack Asian Style mit Wasser und Kokosmilch vermischen. Abgedeckt im vorgeheizten Combi-Steamer bei 150 °C für 30 Minuten erhitzen und zwischendurch einmal umrühren.

Hinweis: Je nach Verwendung muss die Vegrain-Masse entweder während der Herstellung aufgekocht oder in der weiteren Verarbeitung gebacken werden. Die Vegrain-Masse ist nicht für den Rohverzehr geeignet. Ungebackene Massen und damit hergestellte Snacks kühl lagern (max. +7 °C) und zeitnah servieren, jedoch spätestens am nächsten Tag.

Vegrain Snack Asian Style



Gemüse-Kokos-Quiche

Richtrezept für 1 Quiche, Ø 24 cm

Vegrain Snack Asian Style.....	150 g
Wasser.....	200 g
Kokosmilch.....	150 g
Erbsen, TK.....	150 g
Asia-Gemüse, TK.....	150 g
Total.....	800 g

Richtrezept veganer Quicheteig

Wasser.....	25 g
Rührmasse vegan.....	300 g
Weizenmehl Type 550.....	200 g
Pflanzliche Margarine.....	250 g
Total.....	775 g

Alle Zutaten verkneten.

Zubereitung

Die Form mit veganem Quicheteig (Stärke 2,2 mm) auslegen.

Vegrain Snack Asian Style mit den restlichen Zutaten vermischen und gleichmässig auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Combi-Steamer bei 180 °C für ca. 17 Minuten backen.



Wraps «Asian Style»

Richtrezept für 10 vegane Tortillas

Vegrain Snack Asian Style.....	600 g
Wasser.....	560 g
Total.....	1160 g

Zubereitung

Wasser aufkochen, Vegrain Snack Asian Style einrühren und 20 Minuten quellen lassen. Warm auf vegane Tortillas aufstreichen und sofort einrollen. Den Aufstrich und damit hergestellte Snacks kühl lagern (max. +7 °C) und zeitnah servieren, jedoch spätestens am nächsten Tag.

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

✓ Individuell und vielfältig

Das ist Agrano-Service!

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezeptservice.

✓ Professionell und umfassend

Das ist Agrano-Fachkompetenz!

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Gelingesicherheit.

✓ Handwerklich und zukunftsweisend

Das ist das Agrano-Berufsbekenntnis!

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.