

Vegan

geniessen

Pflanzenbasierte Inspirationen



Für alle, die Genuss wollen. Aber kein Fleisch.



Die natürlichen, pflanzenbasierten Produkte von »The Green Mountain« bieten eine echte Alternative für alle, die gelegentlich auf Fleisch verzichten wollen.

Null Fleisch, Ächt Gnuss!

Plant-based Schnitzel über saftiges Steak bis hin zum Leberkäse – bei Green Mountain wird jeder Gastronom auf der Suche nach pflanzlicher Vielfalt fündig. Regional verankert und nachhaltig produziert in der Schweiz mit Zutaten aus nächster Nähe.



0% Fleisch - auf Basis von Pflanzenproteinen. In der geräucherten Currywurst stecken feine Gewürze und die Kompetenz des Metzgerhandwerks



Pflanzenbasiertes Schnitzel nach „Wiener Art“ in knuspriger Panade



Auf Basis von Erbsenprotein, mit Vitamin B12. Ideal als Leberkäse oder Aufschnitt



Das würzig-scharfe Original zur vielseitigen Anwendung zu veganen Würsteln, Leberkäse, Saucen, Dressings, ...

SureCrisp Home Style Skin On Fries: handwerklicher Schnitt und rustikale Optik mit Schale



NULL FLEISCH
ÄCHT GNUSS



Die pflanzenbasierten Alternativen lassen sich in Pfanne, Ofen und auf dem Grill zubereiten

Vegan und typisch würzig-rauchiger Geschmack

Im bewährten Steinmühlverfahren in Wien-Simmering hergestellt. Praktisch im Handling und Dosierung



Steak auf
Pflanzenprotein-
Basis

Vegane
Mini Crispy
Onion Rings
von McCain



**KEIN
FLEISCH**
VEGANER
GENUSS



Vegane cremig-
pikante Sauce
mit knackigen
Gurkenstückchen
und Dill

- 918031 The Green Mountain Burger
- 934997 The Green Mountain Steak
- 935076 The Green Mountain Wiener Schnitzel
- 938955 The Green Mountain Bratwurst Curry Art
- 940545 The Green Mountain Leberkäse vorgegart



www.mccain-foodservice.at



www.mautner.at



www.thegreenmountain.at