



# Soja-Medaillons, 100g

ideal für die vegetarische/vegane Ernährung; toll auch zum Grillen!

Rezepte für alle Soja-Produkte unter [www.sobo-naturkost.de](http://www.sobo-naturkost.de)



<b>Artikelnummer</b> 12126	<b>GTIN-Stück</b>  4 025174 121265	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 025174 131264	<b>eco-ID</b> 174615	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

SOBO Naturkost, Ulrich Bergholz



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich, Italien

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

SOJA-Bohnen\* (100%)

enthält folgende allergene Zutaten: Soja

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



## Allgemeines

Durch die sehr hohe Quellfähigkeit wird viel weniger Menge für ein Gericht benötigt (ca. 30-40 g pro Portion sind ausreichend). Modernste und hochspezialisierte Produktionsanlagen vermindern die zur Herstellung notwendigen Temperaturen und Druckeinwirkungen.

## Besonderheiten

SOBO Soja-Medaillons werden nur aus kbA-Sojabohnen hergestellt u. es werden keinerlei chemische Mittel benutzt, sondern rein mechanische Produktionsverfahren angewendet. Die Soja-Medaillons sind von einer absoluten Premium-Qualität. Dank modernster Produktionstechnik sind die 'Soja-Fleisch'-Stücke sehr viel größer, sehr viel crunchiger, viel ergiebiger und vor allem und von absolut ausgezeichnetem Geschmack. Beim Kochen/Braten bekommen die Soja-Medaillons einen wunderbar zarten Biss.

## Kurzbeschreibung

Soja-Medaillons



# Soja-Medaillons, 100g

ideal für die vegetarische/vegane Ernährung; toll auch zum Grillen!

Rezepte für alle Soja-Produkte unter [www.sobo-naturkost.de](http://www.sobo-naturkost.de)



<b>Artikelnummer</b> 12126	<b>GTIN-Stück</b>  4 025174 121265	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 025174 131264	<b>eco-ID</b> 174615	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Rezept, Zubereitung

Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite unter [www.sobo-naturkost.de](http://www.sobo-naturkost.de)

## Verarbeitungshinweis

In heißem Wasser einweichen - siehe Zubereitungshinweis! Die Medaillons lassen sich in einer (am Besten beschichteten) Pfanne schön knusprig anbraten (bei mittlerer Hitze, ab und zu wenden/rühren), gewürzt & geölt auf einem Backblech im Ofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 15-20 Min. grillen/backen (zwischendurch wenden/rühren) oder frittieren (vorher würzen/marinieren oder auch panieren; nur kurz im Fett lassen). Auch Grillen (mariniert/geölt) ist möglich (sowohl Tischgrill als auch "richtig" grillen!)

TIP:

Zum Grillen die Medaillons auf Holz/Metallspieße aufschieben.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Beilage à la Medaillons; frittiert oder gegrillt; in Gemüsepfannen oder Salaten/Wraps.

## Zubereitung

Die Medaillons werden ca. 5-8 Minuten in gerade aufgekochtem Wasser (Wasserkocher) eingeweicht; ab & zu untertauchen (wer nachher keine Sojasauce verwenden möchte, verwendet am Besten Brühe zum Einweichen). Dann in ein Sieb geben, leicht ausdrücken und mit genügend Sojasauce übergießen; Sojasauce durch leichtes Kneten/Drücken in den Medaillons verteilen. Evt. kräftig nach Belieben würzen und anbraten, frittieren, panieren oder grillen. Durch die erhöhte Quellfähigkeit wird viel weniger Menge für ein Gericht benötigt (ca. 30-40 g pro Portion sind ausreichend). Modernste und hochspezialisierte Produktionsanlagen vermindern die zur Herstellung notwendigen Temperaturen und Druckeinwirkungen.

## Herstellung

Soja-Medaillons sind ein extrudiertes Soja-Produkt, auch Soja-Fleisch genannt. Sojabohnen werden gemahlen und rein mechanisch in mehreren Preßgängen bis knapp unter 5% Rest-Fettgehalt ausgepresst. Das entfettete Sojamehl wird nun in einem Extruder zu seiner fleischähnlichen Form u. Beschaffenheit extrudiert (= 'aufgepoppt', ähnlich bei Cornflakes).

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern, Vor Wärme schützen

## Sonstige Hinweise

garantiert glutenfrei

## Allergiehinweise

**enthalten:** Soja

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Soja-Medaillons, 100g

ideal für die vegetarische/vegane Ernährung; toll auch zum Grillen!

Rezepte für alle Soja-Produkte unter [www.sobo-naturkost.de](http://www.sobo-naturkost.de)



<b>Artikelnummer</b> 12126	<b>GTIN-Stück</b>  4 025174 121265	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 025174 131264	<b>eco-ID</b> 174615	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Packungsart.....	Kleinpackung
Garmethode.....	Backofen Ober/-Unterhitze, Backofen Umluft, Bratpfanne, Fritteuse, Grill, Kochtopf
Nitritpökelsalz.....	nein
Palmfett, Palmöl.....	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-013

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Soja Medaillons (Soja-Eiweisserzeugnis)
Inverkehrbringer.....	Sobo Naturkost, Ulrich Bergholz, Max-Planck-Straße 35, D-50858 Köln-Marsdorf

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1570 kJ / 374 kcal
Fett.....	6,0 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,8 g
Kohlenhydrate.....	20 g
davon Zucker.....	7,0 g
Ballaststoffe.....	16 g
Eiweiß.....	52 g
Salz.....	0,05 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Beutel
Verpackungsmaterial.....	PP

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	relativ geschmacksneutral, leicht nussig. Nimmt bei der Zubereitung gut den Geschmack der Gewürze an (ruhig kräftig würzen!)
----------------	--