

Nubassa

# Quicksoft Texas CL/AF



Yippie-Ya-Yay – diesen Ausruf und Rodeo sind die ersten Dinge, die man mit Texas verbindet. Genauso wild und rauchig ist unsere aromatische Marinade Quicksoft Texas.

So lässt es sich wie in Cowboy-Manier in den Sonnenuntergang reiten.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
854100	Quicksoft Texas CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 100 g/kg	Würzmarinade mit Rauchnote, Meersalz, Paprika und Pfeffer zum Marinieren von Grill- und Bratenspezialitäten	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Gemüsepfanne Texas CL/AF

### Zutaten:

- 1000 g Schweinegeschnetzeltes
- 200 g Gemüsemais, Dose
- 200 g Champignonscheiben, Dose
- 100 g Paprika, rot
- 100 g **Quicksoft Texas CL/AF** (Art. 854100)

### Herstellung:

Mais und Champignonscheiben gut abtropfen lassen. Schweinegeschnetzeltes mit Quicksoft Texas CL/AF marinieren. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Anschließend das Gemüse unter das marinierte Fleisch mischen. In der Pfanne scharf anbraten und bei geringer Hitze fertig garen.

*Taste • Tradition • Technology*