



# Gutes noch besser machen

Unser gewolfenes vom Rind MoreThanMeat mit Koji-Protein

# Niedrigere Kosten. Natürlicher Look.



## Verbessertes Nährwertprofil

**Cholesterin** und **Fett** um  
~ **20 %\*** reduziert!

Mit **17 % Protein!**

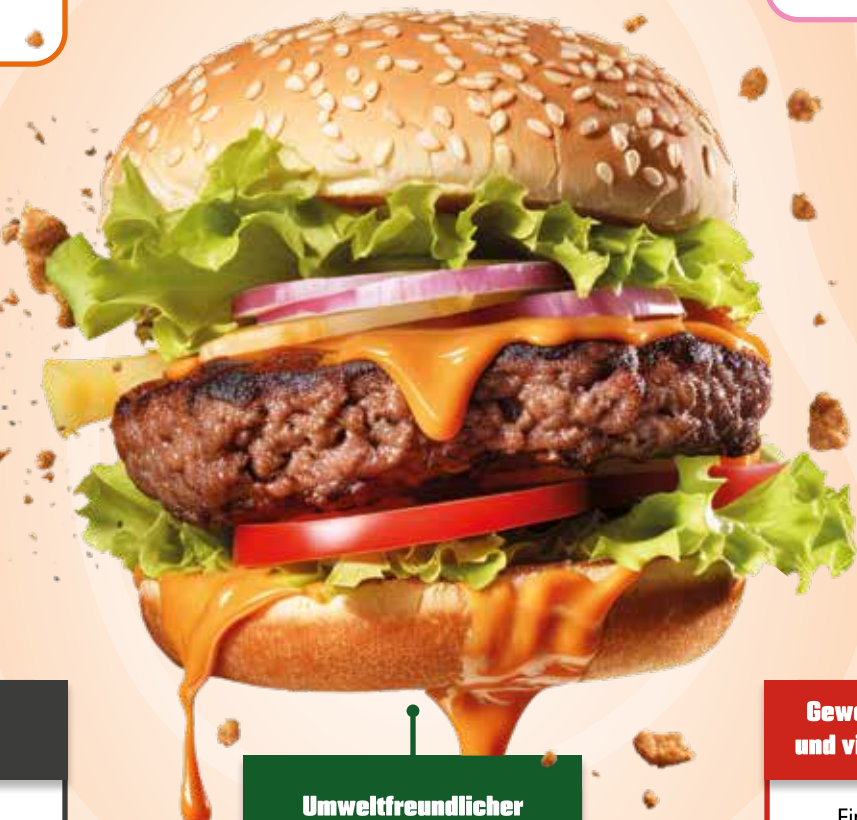
**3 %**  
zugesezte **Ballaststoffe &  
Beta-Glucane!**

Unser vielseitiges Hackfleischprodukt für die Gastronomie: einfach zu verarbeiten, wirtschaftlich im Einsatz und kompromisslos im Geschmack. Es kombiniert **80 % Rindfleisch** mit **20 % Koji-Protein** für vollen Fleischgeschmack, saftige, fleischähnliche Textur und geringere Umweltbelastung. Optimale Bindung und stabile Struktur garantieren Gelingen, hohe Verarbeitungssicherheit und konstante Qualität. Das nährstoffreiche Koji-Protein beziehen wir in Kooperation mit der **Nosh.bio GmbH** direkt aus ihrer Produktion.

## Keine Kompromisse bei Geschmack & Textur

+ **80 %**  
sagen, es **schmeckt wie  
Rindfleisch!**

~ **87 %**  
wollen es wieder essen!



## Bessere Margen

**Günstiger** als Rindfleisch!

## Umweltfreundlicher





≈ **20 %\***  
**weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen,**  
Wasserverbrauch und  
Flächenbedarf!

## Gewohnte Handhabung und vielseitig einsetzbar

Einfach und vielseitig  
**einsetzbar in allen  
Hackfleischgerichten**  
für die Gastronomie!

\* Basierend auf unserem hybriden Hackfleisch-Rezept

**MoreThanMeat** roh, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Rest- laufzeit	Zubereitung   	
80 % Fleisch mit 24 % Fettanteil und 20 % Kojipilz		80	10	8	90	Das Hackfleischprodukt auftauen, aus der Verpackung nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.	
64267	6 x 1000g Stange = 6,0 kg						

**Artland Foodservice GmbH**

In der Mark 2 · 33378 Rheda-Wiedenbrück · Telefon: 05242-961-0  
info@artland-foodservice.de · www.artland-foodservice.de

**NOSH**  
BIOFOODS