



Bon Sum

Delicious Dumplings



Asian \ Dumplings



Vegane - Asiatische Teigtaschen

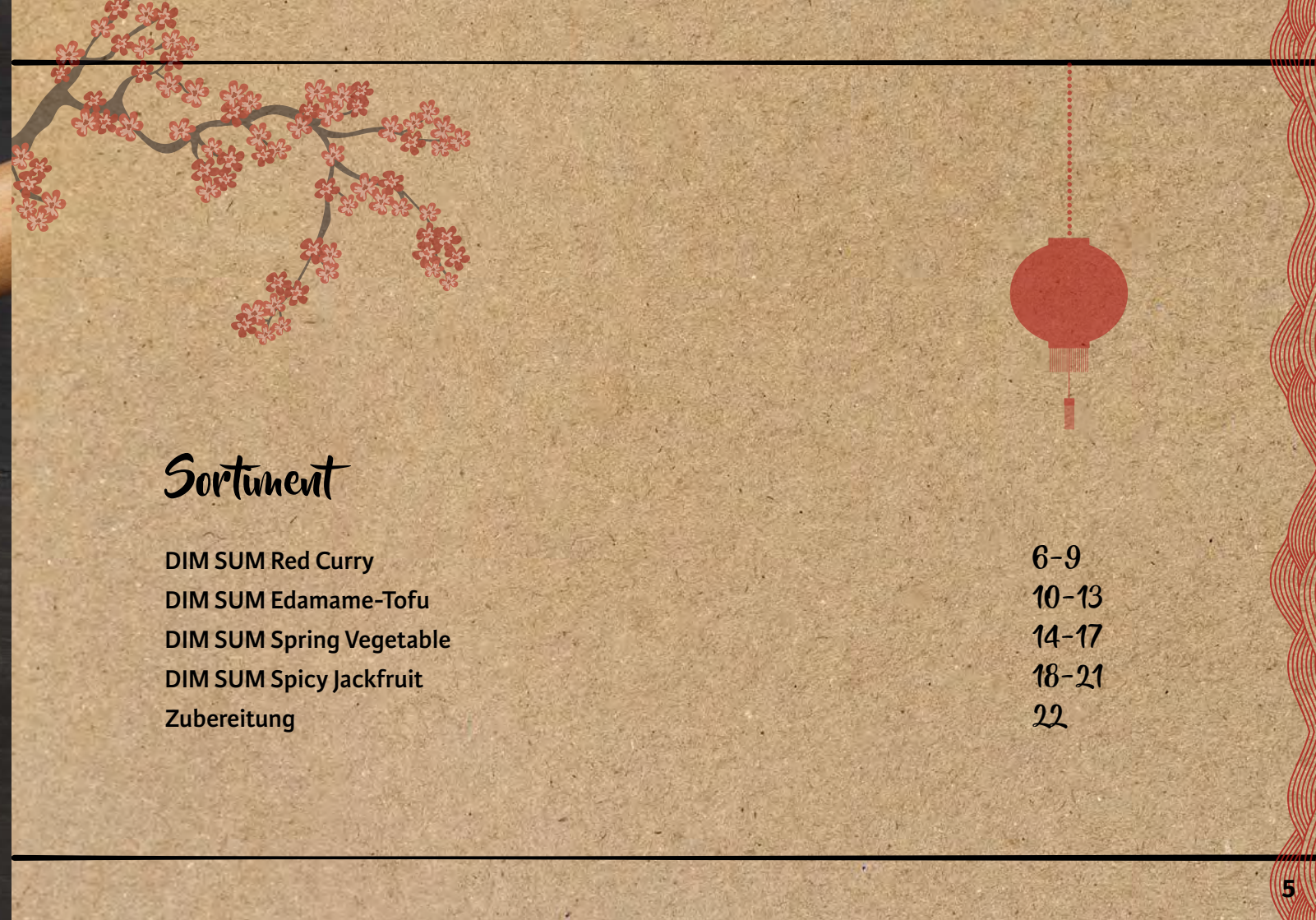
ZARTER TEIG – KÖSTLICH UND WÜRZIG GEFÜLLT

- ✓ Ohne Zusatzstoffe
- ✓ Dämpfen – Braten – Frittieren – WOKen oder Kochen
- ✓ In wenigen Minuten vielfältig zubereitet

Easy Dumplings für die moderne Küche:

Köstliche asiatische Gerichte, Wok-Kreationen, Fingerfood & Snacks
im Handumdrehen - schnell und einfach inszeniert!





Sortiment

DIM SUM Red Curry

DIM SUM Edamame-Tofu

DIM SUM Spring Vegetable

DIM SUM Spicy Jackfruit

Zubereitung

6-9

10-13

14-17

18-21

22

Dim Sum Red Curry

Asiatische Teigtasche mit
rotem Kokos-Gemüse-Curry

Art.-Nr. 15820
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Vegan



Dim Sum Edamame-Tofu

Asiatische Teigtasche mit
Sojabohnen und einem Hauch
Wasabi

Art.-Nr. 15822
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Vegan



Dim Sum Spring Vegetables

Asiatische Teigtasche mit
knackigem Gemüse, Sprossen
& Sesam

Art.-Nr. 15821
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg



Vegan



Dim Sum Spicy Jackfruit

Asiatische Teigtasche mit
Jackfruit, Kokosnussmilch und
orientalischen Gewürzen

Art.-Nr. 15823
Stückgewicht: 12 g
Kartoninhalt: 3 kg





Zubereitung

Allgemeine Legende:

-  Vegan
-  Tiefgekühlt
-  Kochtopf
-  Pfanne
-  Wok
-  Laktosefrei
-  Deklarationsfrei
-  Kombidämpfer
-  Friteuse

DIM SUM

TIEFGEKÜHLT:

-  ca. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen
-  ca. 3-5 Minuten bei 100°C Dampf garen, vorher leicht beölen und etwas salzen
-  bei 170° ca. 2 Minuten frittieren
-   gefroren oder aufgetaut knusprig braten



BON PASTAIO GmbH
Lindenstr. 51 · 04895 Falkenberg
info@bonpastaio.de · www.bonpastaio.de





Bon Sum

Delicious Dumplings