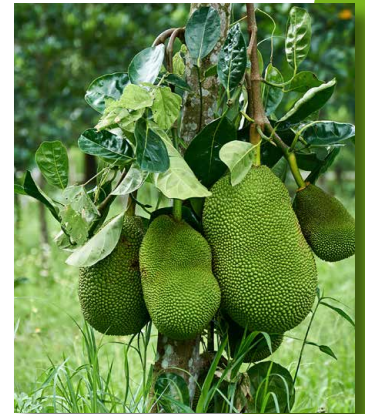


Jackfrucht

Ein ballaststoffreicher und kalorienarmer Fleischersatz

Die grüne Jackfrucht (Jackfruit) ist die unreif geerntete Frucht des Jackfruchtbaums (*Artocarpus heterophyllus*). Die Früchte werden geschält und in Dosen konserviert. In Asien werden grüne Jackfrüchte wie Gemüse zubereitet, z.B. als Einlage in Thai Currys. Dank ihrer faserigen Konsistenz ähnlich wie Fleisch findet die grüne Jackfrucht immer mehr Beliebtheit bei Veganern und Vegetariern als veganer Fleischersatz.



Jackfrüchte am Baum



Aufgeschnittene Jackfrüchte

Kreativer Einsatz von grüner Jackfrucht:

Die unreife grüne Jackfrucht ist vielfältig einsetzbar. Sie kann zu **Burger-Patties** verarbeitet werden, als **veganer Pizzabelag** oder **in Salaten** verwendet werden. Außerdem ist sie ideal als **veganer Fleischersatz** für alle Gerichte, in denen üblicherweise Fleisch eingesetzt wird.



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.