

Landgasthof
Tenne

Seitan Manufaktur

HAUSGEMACHTER SEITAN

*Plant-Based Fleischalternativen
für die Gastronomie*

*Mit echtem Apfelholz geräuchert
(kein Flüssigrauch – echtes Handwerk)*



**Seitan
Rind Art**

**Seitan
Schwein Art**

**Seitan
Huhn Art**

- ✓ Handwerklich hergestellt
- ✓ Perfekt für Mise en Place

- ✓ Vorgeschnitten & vorgegart
- ✓ Gleichbleibende Qualität

- ✓ Mit Apfelholz geräuchert
- ✓ Vorgeschnitten & vorgegart
- ✓ Perfekt für Mise en Place

Seitan-Fans aufgepasst!

Vegetarisch, vielseitig, so lecker.

Erleben Sie Seitan aus unserer Manufaktur: würzig geräuchert, saftig und voller Geschmack.

- ✓ **Einfache Zubereitung, bester Geschmack**
- ✓ **Perfekt für Veganer und Vegetarier, Flexitarier** und alle, die etwas Neues probieren wollen,
- ✓ **Sofort verwendbar:** Frisch oder vakuumiert verpackt, immer zart und saftig.
- ✓ **Universell einsetzbar:** Schnell in Pfanne und auf dem Grill zubereitet.
- ✓ **Ganze Mahlzeit oder Beilage:** In Sandwich, Pfanne, Bowl oder direkt vom Grill.



Egal, ob BBQ, Pasta oder Bowl: Unser Seitan passt in Ihre Küche. Probieren Sie's aus und lassen Sie sich überzeugen!



Garantiert mit natürlichen Zutaten

Vielfältig in der Gastronomie

Unser Seitan ist mehr als eine Alternative.
Er ist eine kulinarische Ergänzung.
Beliebt in zahlreichen klassischen und
modernen Gerichten.

Seitan-Schnitzel und Seitan-Gyros

- Burger, Wraps und Bowls
- Cordon Bleu und Geschnetzeltes
- BBQ und Räucherseitan-Spezialitäten

Saftig aus der Pfanne, kross in der Fritteuse
oder frisch vom Grill – unser Seitan macht
alles möglich, was Sie wollen.

So wird Vielfalt einfach gemacht.



Gleichbleibende Qualität. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Landgasthof
Tenne
Seitan Manufaktur

Einblick in unsere Produktion

Unser Seitan entsteht nicht in der Industrie.
Er entsteht dort, wo auch unsere Gerichte
entstehen: in der Küche.

Jeder Schritt ist echte Handarbeit.
Vom Ansetzen der Grundmasse bis
zum fertigen Produkt.

Wir arbeiten mit Erfahrung, Gefühl und Zeit.
Denn nur so entsteht die Struktur, die
den Unterschied macht.

Unsere Herstellung im Überblick:

- Verarbeitung der Grundmasse
- Formen und Ruhen für optimale Konsistenz
- Garen im Konvektomat
- Räuchern mit echtem Apfelholz
- Veredelung durch Marinade
- Frisch oder vakuumiert verfügbar

Was bei uns entsteht, ist kein Standardprodukt.
Sondern ein Lebensmittel mit Charakter.



Landgasthof
Tenne

Seitan Manufaktur

HAUSGEMACHTER SEITAN

Perfekt für die Gastronomie

*Mit echtem Apfelholz geräuchert
(kein Flüssigrauch – echtes Handwerk)*

Tenne Seitan – Rind Art

- ✓ Hausgemachter Seitan in Rindfleisch-Optik
- ✓ Vorgeschnitten & vorgegart in Streifen
- ✓ Mit echtem Apfelholz geräuchert



Tenne Seitan – Schwein Art

- ✓ Hausgemachter Seitan in Schweinefleisch-Optik
- ✓ Vorgeschnitten & vorgegart in Streifen
- ✓ Angenehm rauchiger Geschmack

Tenne Seitan – Huhn Art

- ✓ Hausgemachter Seitan in Hühnerfleisch-Optik
- ✓ Vorgeschnitten & vorgegart in Streifen
- ✓ Leicht würziger Geschmack



**Seitan
Rind Art**

**Seitan
Schwein Art**

**Seitan
Huhn Art**

- ✓ Von Hand gefertigt
- ✓ Mit echtem Apfelholz geräuchert
- ✓ Optimal für Mise en Place & Großproduktion

Landgasthof
Tenne

Seitan Manufaktur

**Ihr Ansprechpartner
für Seitan in der Gastronomie**

Von Köchen entwickelt – für die Gastronomie gemacht.

Unsere Basis:

- ✓ Weizen (Gluten)
- ✓ Wasser
- ✓ Soja

Gewürze:

- ✓ Knoblauchpulver
- ✓ Majoran
- ✓ Paprika
- ✓ Saiz
- ✓ Pfeffer
- ✓ Curry

→ *Geräuchert mit echtem Apfelholz*

- ✓ Kein Flüssigrauch
- ✓ Keine Zusatzstoffe
- ✓ Handwerklich hergestellt

Kostenloses Testessen auf Anfrage möglich



Landgasthof Tenne

Seitan Manufaktur

HAUSGEMACHTER SEITAN

Preisliste

Für Gastronomie & Profiküchen

Basisprodukte

14,50 € / kg

- ✓ Seitan Rind Art 14,50 € / kg
- ✓ Seitan Schwein Art 14,50 € / kg
- ✓ Seitan Huhn Art 14,50 € / kg

Marinierte Produkte

16,00 € / kg

- ✓ Mariniertes Seitan Gyros Style 16,00 € / kg
- ✓ Mariniertes Seitan Geschnetzeltes 16,00 € / kg
- ✓ gewürzte Seitan Streifen 17,50 € / kg

Verzehrfertige Varianten

17,50 € / kg

- ✓ Mariniertes Seitan Gyros Style 17,50 € / kg
- ✓ Mariniertes Seitan Geschnetzeltes 17,50 € / kg
- ✓ gewürzte Seitan Streifen 17,50 € / kg

*Vorgeschnitten, vorgegart & vakuumiert
– entwickelt für die Profiküche*

- ✓ Vorgeschnitten, vorgegart & vakuumiert geliefert
- ✓ Auch jede marinierte Variante direkt verzehrfertig zubereitet
- ✓ Gekühlt geliefert oder Abholung möglich

Preiswertes Plant-Based Angebot

für die Gastronomie – direkt einsetzbar

Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot:

+ 49 (0)1777 864848



Gyros Style



Landgasthof Tenne

Seitan Manufaktur

Ihr Ansprechpartner für Seitan in der Gastronomie

Von Köchen entwickelt – für die Gastronomie gemacht.

- ✓ *Von Köchen entwickelt – für die Gastronomie gemacht.*
- ✓ *Direkt einsetzbar – ohne Arbeitsaufwand*
- ✓ *Gleichbleibende Qualität*
- ✓ *Produktion auch für größere Mengen*

🌐 Landgasthof Tenne

Kunkel Sven, Doka Diana Eva GbR

🏠 Am Hügel 7

☎ 63768 Hösbach

✉ svkunkel@gmail.com

📞 0177 7864848

🌐 www.landgasthof-tenne-spessart.de

Kostenloses Testessen auf Anfrage möglich

