

VEGGOFIX MEATY MINCE

EN Plant based alternative to minced meat

Ingredients: soy and wheat proteins, oat flour, wheat semolina, onion, garlic, maltodextrin, potato starch, smoked paprika, allspice, lovage, chili, thyme, cocoa, flavor enhancer: monosodium glutamate, salt, vitamin B12.

Contains soy and gluten. Produced in a facility that processes allergens such as peanuts, tree nuts, celery, mustard, sesame, lupine, sulfites, milk, egg, and fish. Store in a cool dry place.

Nutritional values for 100g dry blend: Energy 347Kcal/1465KJ, Fats 3.7g of which saturated fat 1.1g, Carbohydrates 29.4g of which sugars 3.8g, Fibers 9.8g, Protein 44.1g, Salt 1.7g, Potassium 1.0g, Vitamin B12 2.5µg

Nutritional values for 100g serving*: Energy 234Kcal/978KJ, Fats 8.7g of which saturated fat 1.3g, Carbohydrates 14.7g of which sugars 1.9g, Fibers 4.9g, Protein 22.1g, Salt 0.8g, Potassium 0.5g, Vitamin B12 1.25µg

*After preparation with water and sunflower oil

Preparation: Mix 200g of dry blend with 250ml (1 cup) of water. Let it hydrate over 3 minutes for a firmer mince. Pour 1-2 tbsp of oil in a frying pan or in the mixture (for baking). Make shapes like with minced meat. Fry for 6-12 min at medium heat or bake for 15-20 min at 200°C. Thin shapes cook faster. Stir fried mince is done in 5 min. Cook till golden brown for best results.

Produced in EU for VEGGOFIX FOODS SRL.

CZ Rostlinná alternativa k mletému masu

Složení: sójové a pšeničné proteiny, ovesná mouka, pšeničná krupice, cibule, česnek, maltodextrin, bramborový škrob, uzená paprika, nové koření, libeček, chilli, tymián, kakao, zvýrazňovač chuti: glutaman sodný, sůl, vitamín B12. Obsahuje sóju a lepek. Vyrobeno v zařízení, které zpracovává alergeny, jako jsou arašidy, ořechy, celer, hořčice, sezam, lupina, siřičitany, mléko, vejce a ryby. Uchovejte v chladu a suchu.

Nutriční hodnoty na 100g suché směsi: Energie 347Kcal/1465KJ, Tuky 3,7g z toho nasycené tuky 1,1g, Sacharidy 29,4g z toho cukry 3,8g, Vláknina 9,8g, Bílkoviny 44,1g, Sůl 1,7g, Draslík 1,0g, Vitamín B12 2,5µg

Výživové hodnoty na 100g porci*: Energie 234Kcal/978KJ, Tuky 8,7g z toho nasycené tuky 1,3g, Sacharidy 14,7g z toho cukry 1,9g, Vláknina 4,9g, Bílkoviny 22,1g, Sůl 0,8g, Draslík 0,5g, Vitamín B12 1,25µg

*Po přípravě s vodou a slunečnicovým olejem

Příprava: Smíchejte 200 g suché směsi s 250 ml (1 šálek) vody. Nechte hydratovat po dobu 3 minut pro pevnější mletí. Na pánev nebo do směsi nalijte 1-2 lžice oleje (na pečení). Vytvářejte tvary jako s mletým masem. Smažte 6-12 minut při střední teplotě nebo pečte 15-20 minut při 200 °C. Tenké tvary se vaří rychleji. Restované mleté maso je hotové za 5 minut. Pro dosažení nejlepších výsledků vařte do zlatohněda.

Vyrobeno v EU pro VEGGOFIX FOODS SRL.