

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.

IT Alternativa vegetale alla carne macinata

Ingredienti: proteine di soia e frumento, farina di avena, semola di frumento, cipolla, aglio, maltodestrina, fecola di patate, paprika affumicata, pimento, levistico, peperoncino, timo, cacao, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, sale, vitamina B12.

Contiene soia e glutine. Prodotto in uno stabilimento che tratta allergeni quali arachidi, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupino, solfiti, latte, uova e pesce. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Valori nutrizionali per 100g di miscela secca: Energia 347Kcal/1465KJ, Grassi 3,7g di cui grassi saturi 1,1g, Carboidrati 29,4g di cui zuccheri 3,8, Fibre 9,8g, Proteine 44,1g, Sale 1,7g, Potassio 1,0g, Vitamina B12 2,5µg

Valori nutrizionali per porzione da 100g*: Energia 234Kcal/978KJ, Grassi 8,7g di cui grassi saturi 1,3g, Carboidrati 14,7g di cui zuccheri 1,9, Fibre 4,9g, Proteine 22,1g, Sale 0,8g, Potassio 0,5g, Vitamina B12 1,25µg

*Previa preparazione con acqua e olio di semi di girasole

Preparazione: mescolare 200 g di miscela secca con 250 ml (1 tazza) di acqua. Lascialo idratare per 3 minuti per un trito più sodo. Versare 1-2 cucchiaini di olio in una padella o nel composto (per la cottura). Crea forme come con la carne macinata. Friggere per 6-12 minuti a fuoco medio o cuocere in forno per 15-20 minuti a 200°C. Le forme sottili cuociono più velocemente. La carne macinata saltata in padella si prepara in 5 minuti. Cuocere fino a doratura per ottenere i migliori risultati.

Prodotto in UE per VEGGOFIX FOODS SRL.