

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.

LT Augalinė alternatyva maltai mėšai

Sudėtis: sojos ir kviečių baltymai, avižų miltai, kviečių manų kruopos, svogūnai, česnakai, maltodekstrinas, bulvių krakmolos, rūkyta paprika, kvapieji pipirai, lovage, čili, čiobreliai, kakava, skonio stipriklis: mononatrio glutamatas, druska, vitaminas B12.

Sudėtyje yra sojos ir glitimo. Pagaminta gamykloje, kurioje apdorojami alergenai, tokie kaip žemės riešutai, medžio riešutai, salierai, garstyčios, sezamas, lubinai, sulfitai, pienas, kiaušinis ir žuvis. Laikyti vėsioje sausoje vietoje.

Maistinė vertė 100g sauso mišinio: Energija 347Kcal/1465KJ, Riebalai 3.7g iš kurių sočiųjų riebalų 1.1g, Angliavandeniai 29.4g iš kurių cukrų 3.8, Ląstelių 9.8g, Baltymai 44.1g, Druska 1.7g, Kalis 1.0g, Vitaminas B12 2,5µg

Maistinė vertė 100g porcijai*: Energija 234Kcal/978KJ, Riebalai 8.7g iš kurių sočiųjų riebalų 1.3g, Angliavandeniai 14.7g iš kurių cukrų 1.9, Skaidulos 4.9g, Baltymai 22.1g, Druska 0.8g, Kalis 0.5g, Vitaminas B12 1,25µg

*Paruošus su vandeniu ir saulėgrąžų aliejumi

Paruošimas: Sumaišykite 200 g sauso mišinio su 250 ml (1 puodeliu) vandens. Leiskite sudrėkinti 3 minutes, kad faršas būtų tvirtesnis. Į keptuvę arba į mišinį (kepimui) supilkite 1-2 šaukštus aliejaus. Padarykite tokias formas kaip su malta mėsa. Kepkite 6-12 min ant vidutinės ugnies arba kepkite 15-20 min 200°C temperatūroje. Plonos formos iškepa greičiau. Iškeptas faršas paruošiamas per 5 min. Norėdami gauti geriausius rezultatus, kepkite iki auksinės rudos spalvos.

Pagaminta ES VEGGOFIX FOODS SRL.