

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.

PL Roślinna alternatywa dla mięsa mielonego

Składniki: białka sojowe i pszenne, mąka owsiana, kasza pszenka, cebula, czosnek, maltodekstryna, skrobia ziemniaczana, papryka wędzona, ziele angielskie, lubczyk, chili, tymianek, kakao, wzmacniacz smaku: glutaminian sodu, sól, witamina B12.

Zawiera soję i gluten. Wyprodukowano w zakładzie przetwarzającym alergeny, takie jak orzeszki ziemne, orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczyca, sezam, łubin, siarczyny, mleko, jaja i ryby. Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

Wartości odżywcze na 100 g suchej mieszanki: Wartość energetyczna 347 Kcal/1465 KJ, Tłuszcze 3,7 g, w tym tłuszcze nasycone 1,1 g, Węglowodany 29,4 g, w tym cukry 3,8g, Błonnik 9,8 g, Białko 44,1 g, Sól 1,7 g, Potas 1,0 g, Witamina B12 2,5 µg

Wartości odżywcze w porcji 100 g*: Wartość energetyczna 234 Kcal/978 KJ, Tłuszcze 8,7 g, w tym tłuszcze nasycone 1,3 g, Węglowodany 14,7 g, w tym cukry 1,9 g, Błonnik 4,9 g, Białko 22,1 g, Sól 0,8 g, Potas 0,5 g, Witamina B12 1,25 µg

*Po przygotowaniu z wodą i olejem słonecznikowym

Przygotowanie: Zmieszaj 200 g suchej mieszanki z 250 ml (1 szklanka) wody. Pozwól mu nawodnić się przez 3 minuty, aby uzyskać jędrniejsze mielenie. Na patelnię lub do masy (do pieczenia) włącz 1-2 łyżki oleju. Formuj kształty jak z mięsa mielonego. Smażyć 6-12 min na średnim ogniu lub piec 15-20 min w 200°C. Cienkie kształty gotują się szybciej. Smażone mięso mielone jest gotowe w 5 minut. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj na złoty kolor.

Wyprodukowano w UE dla VEGGOFIX FOODS SRL.