

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.

PT Alternativa vegetal à carne picada

Ingredientes: proteínas de soja e trigo, farinha de aveia, sêmola de trigo, cebola, alho, maltodextrina, fécula de batata, páprica defumada, pimenta da Jamaica, amêndoa, pimenta, tomilho, cacau, intensificador de sabor: glutamato monossódico, sal, vitamina B12.

Contém soja e glúten. Produzido em instalações que processam alérgenos como amendoim, nozes, aipo, mostarda, gergelim, tremoço, sulfitos, leite, ovo e peixe. Armazenar em local fresco e seco

Valores nutricionais para 100g de mistura seca: Energia 347Kcal/1465KJ, Gorduras 3,7g das quais gordura saturada 1,1g, Carboidratos 29,4g dos quais açúcares 3,8, Fibras 9,8g, Proteínas 44,1g, Sal 1,7g, Potássio 1,0g, Vitamina B12 2,5µg

Valores nutricionais para porção de 100g*: Energia 234Kcal/978KJ, Gorduras 8,7g das quais gordura saturada 1,3g, Carboidratos 14,7g dos quais açúcares 1,9, Fibras 4,9g, Proteínas 22,1g, Sal 0,8g, Potássio 0,5g, Vitamina B12 1,25µg

*Após preparo com água e óleo de girassol

Preparação: Misture 200g de mistura seca com 250ml (1 xícara) de água. Deixe hidratar por 3 minutos para obter uma picada mais firme. Despeje 1-2 colheres de sopa de óleo em uma frigideira ou na mistura (para assar). Faça formas como com carne picada. Frite por 6-12 minutos em fogo médio ou leve ao forno por 15-20 minutos a 200°C. Formas finas cozinham mais rápido. A carne picada frita fica pronta em 5 min. Cozinhe até dourar para obter melhores resultados.

Produzido na UE para VEGGOFIX FOODS SRL.