

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.

ES Alternativa vegetal a la carne picada

Ingredientes: proteínas de soja y trigo, harina de avena, sémola de trigo, cebolla, ajo, maltodextrina, almidón de patata, pimentón ahumado, pimienta de Jamaica, apio, chile, tomillo, cacao, potenciador del sabor: glutamato monosódico, sal, vitamina B12.

Contiene soja y gluten. Producido en una instalación que procesa alérgenos como maní, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, altramuz, sulfitos, leche, huevo y pescado. Guardar en un lugar fresco y seco

Valores nutricionales por 100 g de mezcla seca: Energía 347 Kcal/1465 KJ, Grasas 3,7 g de las cuales grasas saturadas 1,1 g, Hidratos de carbono 29,4 g de los cuales azúcares 3,8, Fibras 9,8 g, Proteínas 44,1 g, Sal 1,7 g, Potasio 1,0 g, Vitamina B12 2,5 µg

Valores nutricionales por ración de 100 g*: Energía 234 Kcal/978 KJ, Grasas 8,7 g de las cuales grasas saturadas 1,3 g, Hidratos de carbono 14,7 g de los cuales azúcares 1,9, Fibras 4,9 g, Proteínas 22,1 g, Sal 0,8 g, Potasio 0,5 g, Vitamina B12 1,25 µg

*Previa preparación con agua y aceite de girasol

Preparación: Mezclar 200 g de mezcla seca con 250 ml (1 taza) de agua. Déjelo hidratar durante 3 minutos para obtener una picada más firme. Vierta 1-2 cucharadas de aceite en una sartén o en la mezcla (para hornear). Haz formas como con carne picada. Freír durante 6-12 min a fuego medio o hornear durante 15-20 min a 200°C. Las formas finas se cocinan más rápido. La carne picada salteada se hace en 5 minutos. Cocine hasta que esté dorado para obtener mejores resultados.

Producido en la UE para VEGGOFIX FOODS SRL.