



VEGÁN MANUFAKTÚRA
2016  2016
VEGAN GRILL
100% vegán

TERMEK



VEGAN

VEGÁN MANUFAKTÚRA

2016



ÓTA

VEGAN GRILL



100% vegán





VEGÁN
GYROS
04



VEGÁN
BURGER
05



MAGYAROS
HAGYMÁS SZEJTÁN
06



CSÍPŐS
HAGYMÁS SZEJTÁN
07



PROVENCEI
HAGYMÁS SZEJTÁN
08



NATÚR SZEJTÁN
09



FÜSTÖLT
SZÁRAZ BÁSZKA
10



MAGYAROS GRILL
BÁSZKA
11



CSÍPŐS GRILL BÁSZKA
12



FÜSTÖLT GRILL BÁSZKA
13



GASZTRÓ
VEGÁN GYROS
14



GASZTRÓ
VEGÁN BURGER
15



GASZTRÓ MAGYAROS
HAGYMÁS SZEJTÁN
16



GASZTRÓ CSÍPŐS
HAGYMÁS SZEJTÁN
17



GASZTRÓ PROVENCEI
HAGYMÁS SZEJTÁN
18



GASZTRÓ
NATÚR SZEJTÁN
19



GASZTRÓ
FÜSTÖLT SZÁRAZ BÁSZKA
20



GASZTRÓ
MAGYAROS GRILL BÁSZKA
21



GASZTRÓ
CSÍPŐS GRILL BÁSZKA
22

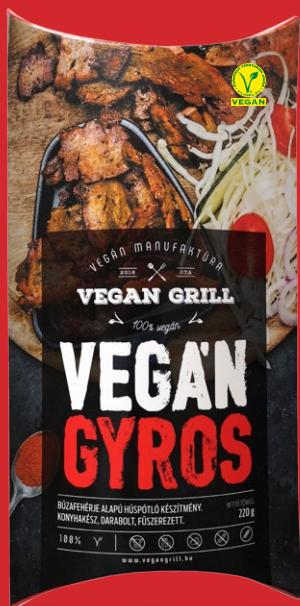


GASZTRÓ
FÜSTÖLT GRILL BÁSZKA
23

VEGÁN GYROS

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.
KONYHAKÉSZ, DARABOLT, FÜSZEREZETT.

NETTÓ TÖMEG:
220 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasíkér, búzaliszt, napraforgóolaj, mustár, étkezési só, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Növényi zsiradékon nagy lángon futtasd meg a csomag tartalmát, majd friss zöldségekkel és növényi tejföllel tálald pitában, vagy tekerd bele tortillába.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	796KJ/190kcal
Zsír - amelyből telített zsírsavak	3,5 g 0,7 g
Szénhidrát: - amelyből cukor	12,1 g 5,1 g
Rost:	3,9 g
Fehérje:	27,7 g
Só:	1,9 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

5,1 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547119

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, étkezési só, céklapor, aroma, vörshagymapor, fűszerek, őrölt mustármag, sűrítőanyag: kukoricakeményítő.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Növényi zsiradékon nagy lángon futtasd meg a burger pogácsát, majd friss zöldségekkel mustárral, ketchuppal és csalamádéval készítsd el a klasszikus magyar burgert.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	1433KJ/343kcal
Zsír	2,2 g
- amelyből telített zsírsavak	0,3 g
Szénhidrát:	35,9 g
- amelyből cukor	3 g
Rost:	2,7 g
Fehérje:	42,3 g
Só:	1,9 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

5,0 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

120

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547126

VEGÁN BURGER

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
200 g



MAGYAROS HAGYMÁS SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.
KONYHAKÉSZ, DARABOLT, FÜSZEREZETT.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, szárított vöröshagyma, zabpehely, búzaliszt, napraforgóolaj, fűszerek, só.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A magyaros ízesítésű hagymás szejtán növényi zsiradékon rövid idő alatt átsütve és kevés vízzel felöntve, fantasztikus pörkölt alapot ad, amelyet bátran fogyaszthatsz tojás nélküli nokedlivel vagy egyéb körettel.

Termékünk szójaamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Táptérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	514KJ/123kcal
Zsír	3,7 g
- amelyből telített zsírsavak	0,5 g
Szénhidrát:	7,2 g
- amelyből cukor	4,9 g
Rost:	3,6 g
Fehérje:	13,3 g
Só:	1,2 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547027

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, szárított vöröshagyma, zabpehely, búzaliszt, napraforgóolaj, fűszerek, só, chilli pehely.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A serpenyőben kevés olajon pár perc alatt megpirítható vegán csípős hagymás szejtánt fogyasztatod köretek mellé vagy akár frissen sült házi lepénnyel.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	514KJ/123kcal
Zsír	3,7 g
- amelyből telített zsírsavak	0,5 g
Szénhidrát:	7,2 g
- amelyből cukor	4,9 g
Rost:	3,6 g
Fehérje:	13,3 g
Só:	1,2 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547034

CSÍPŐS HAGYMÁS SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.
KONYHAKÉSZ, DARABOLT, FÜSZEREZETT.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



PROVENÇEI HAGYMÁS SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.
KONYHAKÉSZ, DARABOLT, FÜSZEREZETT.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, szárított vöröshagyma, zabpehely, búzaliszt, napraforgóolaj, só, fűszerek (tárkony, rozsmaring, stb.).

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A provence-i hagymás szejtán olajon gyorsan átfogatva riszsel, bulgurral, kuskusszal vagy akár kölessel azonnal fogyasztható.

Termékünk szója mentes, tartósítószer mentes, adalék anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	514KJ/123kcal
Zsír - amelyből telített zsírsavak	3,7 g 0,5 g
Szénhidrát: - amelyből cukor	7,2 g 4,9 g
Rost:	3,6 g
Fehérje:	13,3 g
Só:	1,2 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547041

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, étkezési só, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Készíthetsz belőle cordon bleu-t szeletelve, bolognai spagettit darálva, vagy akár pörköltet vagdalva. A felhasználási lehetőségeknek csak a képzeleted szabhat határt.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték 630KJ/150kcal

Zsír 1,1 g
- amelyből telített zsírsavak 0,5 g

Szénhidrát: 11,3 g
- amelyből cukor 1,1 g

Rost: 0,7 g

Fehérje: 23 g

Só: 1 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547058

NATÚR SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



FÜSTÖLT SZÁRAZ BÁSZKA

SZÁRAZ KOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
190 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, kókuszolaj, zabpehely, búzaliszt, kukoricaliszt, fűszerek, só, sűrítőanyag: kukoricakeményítő.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Hidegen szeletelve akár szendicsre vagy pizzára feltétként, magyaros ételek hozzávalójaként használható.

Termékünk szója mentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	591KJ/141kcal
Zsír	4,9 g
- amelyből telített zsírsavak	0,8 g
Szénhidrát:	10,6 g
- amelyből cukor	1,7 g
Rost:	4,9 g
Fehérje:	14,1 g
Só:	2,15 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

4,3 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

120

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

VONALKÓD:

5999887547072

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, kukoricaliszt, só, fűszerpaprika, fűszerek, sűrítőanyag: kukoricakeményítő.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A grill bászkaról szedd le a műbelet, pirítsd meg őket növényi zsiradékon, majd izlésednek megfelelően főételek mellé, vagy mustárral, ketchuppal fogyasztsd.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	591KJ/141kcal
Zsír	4 g
- amelyből telített zsírsavak	0,6 g
Szénhidrát:	10,6 g
- amelyből cukor	1,7 g
Rost:	4,4 g
Fehérje:	13,4 g
Só:	2,1 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,4 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

120 nap

VONALKÓD:

5999887547003

MAGYAROS GRILL BÁSZKA

GRILLKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



CSÍPŐS GRILL BÁSZKA

CSÍPŐS GRILLKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, kukoricaliszt, sűrítőanyag: kukoricakeményítő, étkezési só, fűszerpaprika, chilli pehely, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Szedd le a grill bászkáról a műbelet, egy kevés olajon pirítsd meg őket, majd fogyaszd ketchuppal, mustárral, vagy főzelékek mellé. Termékünk szójamentes, tartósítószer mentes, adalékanyag mentes és vegán.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	591KJ/141kcal
Zsír - amelyből telített zsírsavak	4 g 0,6 g
Szénhidrát: - amelyből cukor	10,6 g 1,7 g
Rost:	4,4 g
Fehérje:	13,4 g
Só:	2,1 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,4 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

120 nap

VONALKÓD:

5999887547010

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, kókuszszír, kukoricaliszt, természetes folyékony füst, sűrítőanyag: kukoricakeményítő, étkezési só, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyasztassa el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A grill bászkat miután kibontottad, kevés növényi olajon süsd meg, majd tálald friss zöldségekkel, mustárral, veganézzel, ketchuppal reggelihez vagy vacsorához, de ha kedved tartja lecsóhoz és főzelékekhez is adhatod szeletelve.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	620KJ/148kcal
Zsír	4,2 g
- amelyből telített zsírsavak	0,6 g
Szénhidrát:	10,8 g
- amelyből cukor	1,8 g
Rost:	4,6 g
Fehérje:	13,6 g
Só:	2,18 g

CSOMAGOLÁS:

20 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

8,4 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

80

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/120/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

120 nap

VONALKÓD:

5999887547102

facebook.com/vegangrillhun

FÜSTÖLT GRILL BÁSZKA

FÜSTÖLT GRILLKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
400 g



GASZTRÓ VEGÁN GYROS

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.
KONYHAKÉSZ, DARABOLT, FÜSZEREZETT.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, búzaliszt, napraforgóolaj, mustár, étkezési só, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Növényi zsiradékon nagy lángon futtasd meg a csomag tartalmát, majd friss zöldségekkel és növényi tejföllel tálald pitában, vagy tekerd bele tortillába.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	796KJ/190kcal
Zsír - amelyből telített zsírsavak	3,5 g 0,7 g
Szénhidrát: - amelyből cukor	12,1 g 5,1 g
Rost:	3,9 g
Fehérje:	27,7 g
Só:	1,9 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

GASZTRÓ VEGÁN BURGER

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
600 g

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, étkezési só, céklapor, aroma, vöröshagymapor, fűszerek, őrölt mustármag, sűrítőanyag: kukoricakeményítő.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyasztás!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Növényi zsiradékon nagy lángon futtasd meg a burger pogácsát, majd friss zöldségekkel mustárral, ketchuppal és csalamádéval készítsd el a klasszikus magyar burgert.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	1433KJ/343kcal
Zsír	2,2 g
- amelyből telített zsírsavak	0,3 g
Szénhidrát:	35,9 g
- amelyből cukor	3 g
Rost:	2,7 g
Fehérje:	42,3 g
Só:	1,9 g

CSOMAGOLÁS:

17 darab/doboz (102 db pogácsa/doboz)

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

11 kg

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap



GASZTRÓ MAGYAROS HAGYMÁS SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, szárított vöröshagyma, zabpehely, búzaliszt, napraforgóolaj, fűszerek, só.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A magyaros ízesítésű hagymás szejtán növényi zsiradékon rövid idő alatt átsütve és kevés vízzel felöntve, fantasztikus pörkölt alapot ad, amelyet bátran fogyaszthatsz tojás nélküli nokedlivel vagy egyéb körettel.

Termékünk szójaamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	514KJ/123kcal
Zsír	3,7 g
- amelyből telített zsírsavak	0,5 g
Szénhidrát:	7,2 g
- amelyből cukor	4,9 g
Rost:	3,6 g
Fehérje:	13,3 g
Só:	1,2 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, szárított vöröshagyma, zabpehely, búzaliszt, napraforgóolaj, fűszerek, só, chilli pehely.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A serpenyőben kevés olajon pár perc alatt megpirítható vegán csípős hagymás szejtánt fogyasztatod köretek mellé vagy akár frissen sült házi lepénnyel.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	514KJ/123kcal
Zsír	3,7 g
- amelyből telített zsírsavak	0,5 g
Szénhidrát:	7,2 g
- amelyből cukor	4,9 g
Rost:	3,6 g
Fehérje:	13,3 g
Só:	1,2 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

GASZTRÓ CSÍPÓS HAGYMÁS SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



GASZTRÓ PROVENCEI HAGYMÁS SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, szárított vöröshagyma, zabpehely, búzaliszt, napraforgóolaj, só, fűszerek (tárkony, rozmaring, stb.).

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A provence-i hagymás szejtán olajon gyorsan átforgatva rizszel, bulgurral, kuskusszal vagy akár kölessel azonnal fogyasztható.

Termékünk szója mentes, tartósítószer mentes, adalék anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	514KJ/123kcal
Zsír - amelyből telített zsírsavak	3,7 g 0,5 g
Szénhidrát: - amelyből cukor	7,2 g 4,9 g
Rost:	3,6 g
Fehérje:	13,3 g
Só:	1,2 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, étkezési só, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Készíthetsz belőle cordon bleu-t szeletelve, bolognai spagettit darálva, vagy akár pörköltet vagdalva. A felhasználási lehetőségeknek csak a képzeleted szabhat határt.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	630KJ/150kcal
Zsír	1,1 g
- amelyből telített zsírsavak	0,5 g
Szénhidrát:	11,3 g
- amelyből cukor	1,1 g
Rost:	0,7 g
Fehérje:	23 g
Só:	1 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

kb. 12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

GASZTRÓ NATÚR SZEJTÁN

BÚZAFEHÉRJE ALAPÚ
HÚSPÓTLÓ KÉSZÍTMÉNY.

NETTÓ TÖMEG:
kb. 2000 g



GASZTRÓ FÜSTÖLT SZÁRAZ BÁSZKA

SZÁRAZKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, kókuszolaj, zabpehely, búzaliszt, kukoricaliszt, fűszerek, só, sűrítőanyag: kukoricakeményítő.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Hidegen szeletelve akár szendvicsre vagy pizzára feltétként, magyaros ételek hozzávalójaként használható.

Termékünk szója mentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	591KJ/141kcal
Zsír	4,9 g
- amelyből telített zsírsavak	0,8 g
Szénhidrát:	10,6 g
- amelyből cukor	1,7 g
Rost:	4,9 g
Fehérje:	14,1 g
Só:	2,15 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

180 nap

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, kukoricaliszt, só, fűszerpaprika, fűszerek, sűrítőanyag: kukoricakeményítő.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A grill bászkaról szedd le a műbelet, pirítsd meg őket növényi zsiradékon, majd ízlésednek megfelelően főételek mellé, vagy mustárral, ketchuppal fogyasztsd.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalmaz 100g termékben:

Energiaérték	591KJ/141kcal
Zsír	4 g
- amelyből telített zsírsavak	0,6 g
Szénhidrát:	10,6 g
- amelyből cukor	1,7 g
Rost:	4,4 g
Fehérje:	13,4 g
Só:	2,1 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

120 nap

GASZTRÓ MAGYAROS GRILL BÁSZKA

GRILLKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



GASZTRÓ CSÍPŐS GRILL BÁSZKA

GRILLKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, kukoricaliszt, sűrítőanyag: kukoricakeményítő, étkezési só, fűszerpaprika, chilli pehely, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyassza el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

Szedd le a grill bászkáról a műbelet, egy kevés olajon pirítsd meg őket, majd fogyaszd ketchuppal, mustárral, vagy főzelékek mellé. Termékünk szójamentes, tartósítószer mentes, adalékanyag mentes és vegán.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	591KJ/141kcal
Zsír - amelyből telített zsírsavak	4 g 0,6 g
Szénhidrát: - amelyből cukor	10,6 g 1,7 g
Rost:	4,4 g
Fehérje:	13,4 g
Só:	2,1 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

120 nap

ÖSSZETEVŐK:

Ivóvíz, búzasikér, zabpehely, búzaliszt, kókuszszír, kukoricaliszt, természetes folyékony füst, sűrítőanyag: kukoricakeményítő, étkezési só, fűszerek.

TÁROLÁS:

Hűtve tárolandó 0-5 °C között. Felbontás után 5 napon belül fogyasztásra alkalmas!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

A grill bászkat miután kibontottad, kevés növényi olajon süsd meg, majd tálald friss zöldségekkel, mustárral, veganézzel, ketchuppal reggelihez vagy vacsorához, de ha kedved tartja lecsóhoz és főzelékekhez is adhatod szeletelve.

Termékünk szójamentes, tartósítószer-mentes, adalék-anyagmentes és vegán.

ÖSSZETEVŐK:

Tápérték tartalom 100g termékben:

Energiaérték	620KJ/148kcal
Zsír	4,2 g
- amelyből telített zsírsavak	0,6 g
Szénhidrát:	10,8 g
- amelyből cukor	1,8 g
Rost:	4,6 g
Fehérje:	13,6 g
Só:	2,18 g

CSOMAGOLÁS:

6 darab/doboz

CSOMAGOLÁS TÖMEGE (KG):

12,5 kg/doboz

DOBOZOK SZÁMA 1 RAKLAPON:

60

DOBOZ MÉRETE HOSSZ./MAGASSÁG/SZÉL.:

240/180/400 mm

SZAVATOSSÁGI IDŐ:

120 nap

GASZTRÓ FÜSTÖLT GRILL BÁSZKA

GRILLKOLBÁSZT HELYETTESÍTŐ
VEGÁN ÉLELMISZER.

NETTÓ TÖMEG:
2000 g



Recept ötletek

PADLIZSÁNCURRY VEGAN GRILL FÜSTÖLT SZÁRAZ BÁSZKÁVAL

ELKÉSZÍTÉS:

Forráíts fel egy kevés olajat és párold meg benne a vékony szeletekre vágott lila hagymát. Miután megpuhult a lila hagyma, add hozzá az apróra vágott fokhagymát és párold még 1 percig. Ezt követően fűszerezd a tikka masala fűszerkeverékkel, kurkumával és római köménnyel, majd pirítsd meg az így kapott masszát. A padlizsánt hámozd meg, kockázd apróra és add hozzá a fűszeres, hagymás masszához a kókuszvajjal együtt, majd öntsd fel a vízzel. Főzd addig, amíg teljesen meg nem puhul a padlizsán. Miután megpuhult a padlizsán, add hozzá a felkockázott Vegan Grill száraz füstölt bászktát és a petrezselymet. Főzd pár percen keresztül, majd amikor elkészült, tálald rizsszel.

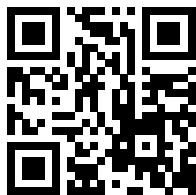
HOZZÁVALÓK:

- Vegan Grill füstölt száraz bászka
- 1 fej lila hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 tk tikka masala fűszerkeverék
- 1 tk kurkuma
- 2 tk őrölt római kömény
- 2 padlizsán
- 2 ek kókuszvaj
- 0,5 l víz
- petrezselyem
- rizs
- növényi olaj
- só



RECEPTEK

További recept ötletek talál weboldalunkon, a **vegangrill.hu** oldalon, vagy az itt található QR kódot beolvasva.



PARADICSOMOS PAPUCS VEGAN GRILL FÜSTÖLT GRILL BÁSZKÁVAL

ELKÉSZÍTÉS:

Morzsold le a Vegan Grill füstölt grill bászka, és pirítsd meg kevés növényi olajon. A lepírtott bászkaéhoz add hozzá a zúzott fokhagymát, az apróra kockázott paradicsomot és a paradicsompürét, majd fűszerezd provence-i fűszerkeverékkel és sóval. Főzd pár percig, majd tedd félre.

Miután felengedett a leveles tészta, nyújtsd ki 2 mm vastagságra, és vágd fel egyenlő oldalú (kb. 10*10 cm-es) négyzet alakú lapokra. A lapokra kenj vékonyan margarint, majd töltsd meg a bászka alappal: a töltelékét átlósan kanalazd a lapra egy csikban, majd hajtsd egymásra a szabadon maradó sarkokat.

Melegítsd elő a sütőt 200°C-ra, és süsd addig, amíg meg nem pirul a papucsok tésztája.

HOZZÁVALÓK:

- Vegan Grill füstölt grill bászka
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db paradicsom
- 8 ek sűrített paradicsom
- növényi olaj
- provence-i fűszerkeverék
- margarin
- 1 csomag leveles tészta (275 g)
- só



100% Vegán

VEGÁN GRILL TERMÉK CSALÁD A VEGÁN MANUFAKTÓRÁTÓL

A Vegan Grill termékcsalád új szint hoz az európai grillezhető vegán termékek piacára. Magyarosan erős fűszerezés, fantasztikus ízkombinációk, szemtelenül megtévesztő összehatás tisztán növényi alapokon. Ahogy

Te szereted és ahogy mi szeretjük. A Vegán Manufaktúra minden termékének ízvilágát úgy állítjuk össze és az alapanyagokat annak szellemiségében válogatjuk, hogy a polcokra kerülő bármely terméket saját családtagjainknak is tiszta szívvel adjuk.



“Vegan grill, mert a növényi étrend tényleg nem jár lemondással!”

Termékeink mindegyike laboratóriumban bevizsgált és engedélyeztetett, hogy minőségüket ne csak mi szavatoljuk. Az asztalodra kerülő finom falatokat a Papkesziben található házi üzemünkben saját kezűleg készítjük és csomagoljuk, így büszkén mondhatjuk, hogy szortimentünk nem csak nevében kézműves. Kóstold meg és szeress bele termékeinkbe, melyeket országsszerte megvásárolhatsz számos bioboltban és élelmiszerüzletben.

VEGÁN MANUFÁKTÚRA

2016



2021

VEGAN GRILL



100% vegan





VEGÁN MANUFAKTÚRA
2016  07A
VEGAN GRILL
100% vegán



GYÁRTJA:
VEGÁN MANUFAKTÚRA
Magyarország

vegangrill.hu

facebook.com/vegangrillhun

instagram.com/vegangrillhun

FORGALMAZÓ: